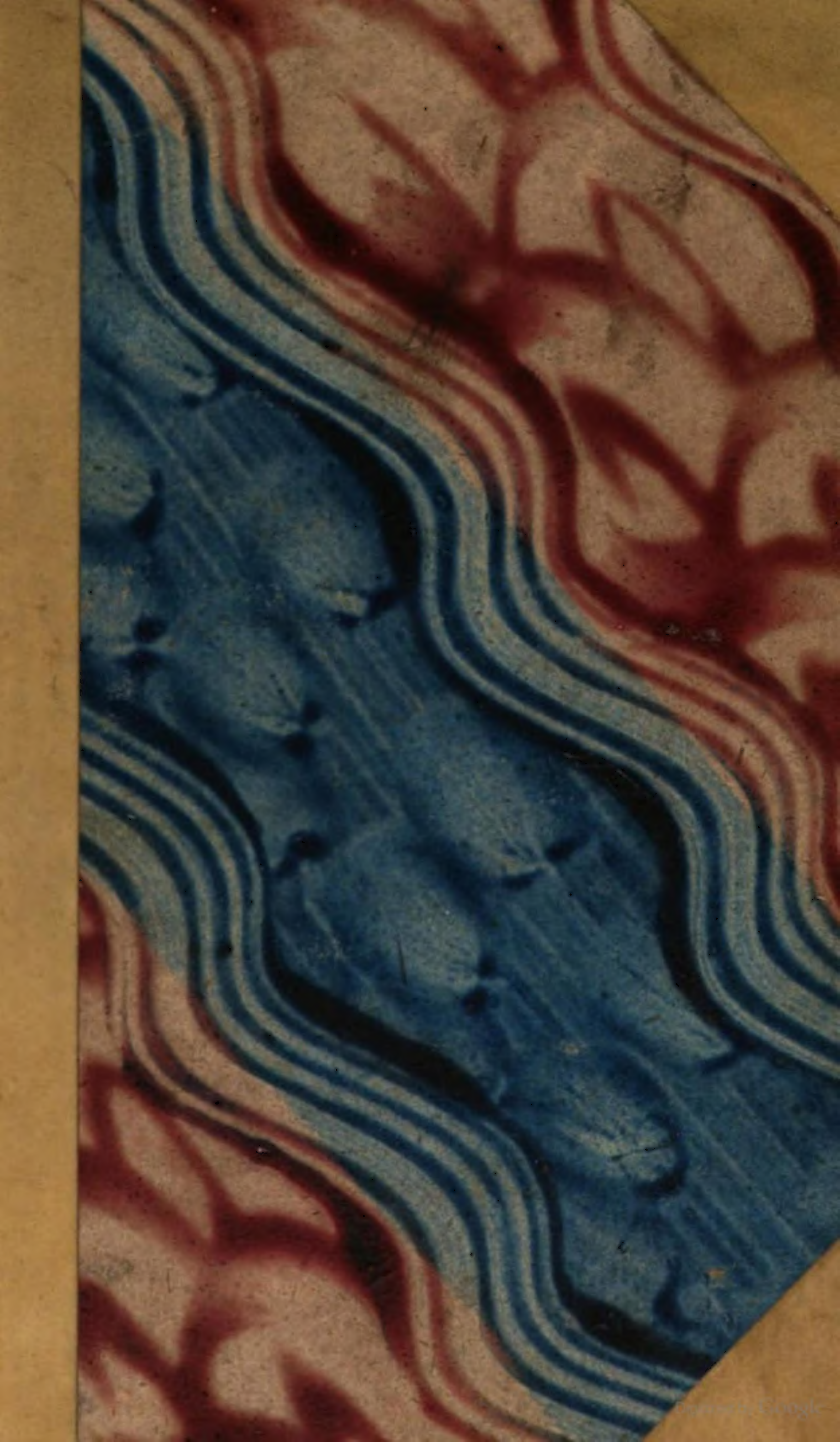


Dec. 1859 t

<36613548800015

Universal=
Kochbuch.



Teutsches Universal-Kochbuch,

oder

Inbegriff aller Kochkunstvortheile,

um gut, wohlfeil und wohlschmeckend zu kochen.

Mit Berücksichtigung und Anwendung der französischen, englischen und italienischen Küchen-Vorschriften.

Zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt

von

Franz Anton Weilhuber,

Herrschaftl. Mundkoche in Wien.

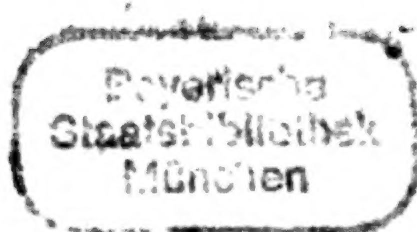
Erster Theil.

Pappenheim. 1822.

Gedruckt und verlegt von J. G. J. Seybold.

und

in Commission bey J. M. Beyer in Eichstett.


Bayerische
Staatsbibliothek
München

Einleitung.

Ueber das Kochen.

Unter den Verrichtungen, die im Hauswesen täglich vorfallen, ist das Kochen das erste und das allgemeinste, ohne welches auch die Haushaltung des Bettlers nicht seyn kann. — Nicht sowohl, als es wirklich eine Kunst ist, die Speisen nach der Lüsternheit verwöhnter Mäuler zuzurichten, sondern weil es überhaupt eine Wissenschaft ist, alle eßbare Dinge und Sachen, auf eine der menschlichen Gesundheit zuträgliche, zugleich dem Geschmacke nicht unangenehme Art, durch in der Natur begründete Auflösungen und schickliche Zusammensetzungen, zuzubereiten. Eine Haupteigenschaft dieser Kunst, der Kochkunst nämlich, muß seyn, nicht allein alle und jede Kräfte der eßbaren Dinge und Sachen zu erhalten und zweckmäßig zu verwenden, sondern auch zu zeigen, wie man dazu auf die kürzeste, bequemste und wohlfeilste Art gelangen kann.

Das Kochen ist nichts anders, als eine Scheidekünstler-Arbeit, so wie viele andere, die an Ungelehrte gekommen und zu Handwerken geworden sind. Der Koch oder die Köchin thun mit den Zuthaten der Speisen nichts anders, als der Apotheker mit Hülfe der Chemie oder Scheidekunst; dieser bereitet seine Arzeneyen aus den mancherley Materialwaaren durch chemische Kunstgriffe mancherley Art. So auch der Koch und die Köchin bereiten durch eben dergleichen Kunst- oder technische Vorrichtungen, aus den Naturproducten eine Menge Speisen. Blos das Materiale und die Absicht gehen von einander ab.

Da das Feuer das vornehmste Hülfsmittel ist, wodurch unsere Speisen bearbeitet und zubereitet werden, so sollte von Rechtswegen hier eine Betrachtung über die Unterhaltung desselben, insonderheit wie es mit den wenigsten Kosten zu unterhalten sey, voran gehen. Allein da bereits in vielen Haushaltungen schon dafür gesorgt ist, daß man in den Küchen sich mehr als sonst der Holzersparniß befleißiget und solche Einrichtungen getroffen hat, die dies wirklich bewirken; hier auch der Raum zu beschränkt ist, von dieser Sache eine weitläuftige Abhandlung zu geben: so verweise ich diejenigen, welche diese nothwendigen und nützlichen Einrichtungen noch nicht haben, auf die bekannte Krünizische Encyclopädie 42igsten Band, wo sie unter dem Artikel Kochen vollkommene Be-

lehrung und Anweisung finden. Die zur Ersparung der Feuerung erfundenen Koch- und Bratöfen, holzersparende und bequeme Kochheerde und andere Küchenvorrichtungen findet man in dem eben genannten vortrefflichen Werke beschrieben und durch Kupferstiche erläutert. Meherere ökonomische Kochöfen findet man auch in des Herrn Professſ. Halle natürlichen Magie im 3ten Bande beschrieben und ebenfalls durch Risse und Kupfer erläutert. Uebrigens muß noch bemerkt werden: daß zum Kochen gesundes, wo man es haben kann hartes, und überhaupt recht trockenes und dürres Holz erforderlich ist. Man erspart nicht allein dabey, sondern man hat auch den Vortheil und das Angenehme, daß die Speisen schneller fertig, wohlschmeckender und nicht rauchig werden. Bey den Kohlen, die man in der Küche braucht, ist dies der nämliche Fall, sie müssen trocken, gut gebrannt und fest seyn. Sind sie ein wenig von Luft und Feuchtigkeit, doch ohne naß zu seyn, durchdrungen, so verlodern sie nicht so schnell und hitzen nicht allzu heftig.

Die Kochgefäße, Kochgeräthe, Kochgeschirre, Kochhäfen oder Töpfe, hat man von Kupfer, Messing, Eisen und Thon. Die letztern oder irdenen, wenn sie gut und mit einer unschädlichen Glasur versehen sind, worauf für die Erhaltung der Ge-

sundheit sehr zu sehen ist, werden für die besten geachtet. Nach diesen folgen die eisernen, besonders die sogenannten Gesundheits-Küchengeschirre; endlich die messingen und kupfernen. Messing und Kupfer muß besonders rein gehalten werden, hauptsächlich in dem Fall, wenn es nicht mit reinem Bergzinn verzinnt ist. — Irdene Geschirre, wenn sie mit Glasfritte und Salz verglasirt sind, taugen zu süßen und sauren Speisen gleich gut und sind für die Gesundheit und den guten, reinen Geschmack, den sie den Speisen lassen, die besten, auch die wohlfeilsten, weil man durch Einflechten mit Drath ihre Dauer erhöhen und sie daneben aussen durch einen Ueberzug von Thon oder Laim, den man den Geschirren dünne auflegt, oder sie aussen damit überstreicht, und wenn der Ueberzog trocken ist, solchen mit Leinöl benetzt, vor der zu nachtheiligen Wirkung des Feuers schützen kann. Die eisernen Geschirre, besonders die aus Gußeisen, die weniger rosten, folgen, rücksichtlich auf Gesundheit, den irdenen nach, nur wenn man auch saure Sachen darin kochen will, so müßen die eisernen Gefäße innen fein verzinnt seyn, damit sie die Speisen nicht schwarz färben, was inzwischen nicht ungesund wäre, nur aber nicht einladend aussieht. Zinnerne Geschirre taugen gut zur Bereitung von Zuckerspeisen und Getränken, nur müßen sie aus ganz reinem Zinne seyn, das nicht den geringsten Zusatz von Bley haben darf, weil letzteres über-

aus schädlich und der Gesundheit höchst nachtheilig ist.

Kochen, heißt im allgemeinen Verstande die Speisen auf eine solche Art zuzubereiten, daß sie wohlschmeckend und gesund sind. Hierunter ist aber das Kochen im besondern Verstande, und aber auch das Braten und das Backen, zugleich begriffen. Im besondern Verstande ist das Kochen die Zubereitung oder Zurichtung auf dem nassen, so wie das Braten und Backen auf dem trockenem Wege. Das Verfahren auf dem nassen Wege, es sey nun mit Wasser, Bier, Essig, Wein, oder einer andern Flüßigkeit, hat wieder seine verschiedenen Grade, denn es werden da die Speisen entweder gebrühet, oder gesotten, oder gekocht.

Brühen heißt, wenn Fleisch oder Gemüße blos mit heißem Wasser, Brühen oder andern Flüßigkeiten übergossen werden, oder auch darin sehr wenig sieden, um sie entweder von einem zu starken Geruche und Geschmacke zu befreyen oder diese zu mildern; imgleichen auch Fleisch und andere Sachen zu reinigen und zur Behandlung tüchtiger zu machen. In der kauderwelschen französisch-teutschen Kochkunstsprache nennt man dieses Verfahren blanschiren.

Sieden heißt, wenn solche Dinge nur so lange in dem Wasser, oder in der Brühe, ge-

gelassen werden, bis diese ins volle Aufwallen gekommen sind.

Kochen, im allereigentlichsten Verstande ist, wenn das Sieden einige Zeit anhalten muß und die Speise eine Zeitlang in der aufwallenden Flüssigkeit erhalten wird.

Mit allen diesen Behandlungen der Speisen auf dem nassen Wege sucht man nichts anders zu bezwecken: als eine harte Speise, von welcher Art sie immer ist, zu erweichen, aufzuschließen, oder zu zersetzen, daß sie wohl genossen und verdauet werden kann, auch zuweilen dadurch dem Wohlgeschmacke und der Lieblichkeit der Speisen aufzuhelfen. Durch Aufmerksamkeit, Erfahrung und Uebung gelangt man zur Kenntniß, wenn, wie, wo und wie weit diese Grade des Kochens auf die verschiedenen Speisen anzuwenden sind. Man macht z. B. die Erfahrung: daß die flüchtigen Salze und Oele schon durch einen sehr geringen Grad des Kochens aufgelöset und bey anhaltendem Sieden nach und nach davon geführt werden. Daher, wenn uns daran gelegen ist und unser Geschmack es verträgt, daß diese flüchtigen Salz- und Oeltheile beysammen bleiben und erhalten werden sollen, so hat man den gelindesten Grad des Kochens anzuwenden. Man muß daher wohlriechende Kräuter, Wurzeln, gewürzhafte

Sachen, geistige Flüßigkeiten, und andere Kochgegenstände mehr, die schon durch ihren Geruch und Geschmack das in sich habende flüchtige Salz und Oel verrathen, mit Vorsicht sieden oder kochen; besonders immer verdeckt halten, und Gegenstände, davon der eine mehr des Siedens als der andere bedarf, nicht zugleich in den Topf, Pfanne oder Kasserole thun, sondern immer den sprödesten Theil voraus, den geschlachteren nach und den weichsten am spätesten zum Sude geben.

Es giebt aber auch Speisegegenstände, die von flüchtigen Salzen und Oelen nur wenig haben, und oft gerade das Gegentheil von denen, so eben erwähnten sind. Man hat also nöthig, diese zu erweichen, aufzulösen und von ihren unschmackhaften Theilen abzusondern. Hier kommt es auf die gute Beschaffenheit des Auflösungsmittels an; das ist hier ein Nasses, und gemeiniglich Wasser. Allein auch hier zeigt sich eine große Verschiedenheit desselben.

Harte Wasser lösen um so viel weniger auf, je mehr sie hart sind, d. i. die mehr oder weniger mineralische Säure, die eine Kalkerde aufgelößt hat, in höherem oder minderem Grade besitzen. Weiche Wasser besitzen diese Säure nicht, sie sind daher die tauglichsten zum Kochen. Die harten Wasser erfordern mehr Holz und Zeit, wenn etwas darinnen mürb und

weich gekocht werden soll; blos zum Sieden der Fische und Krebse sind sie tauglicher, als die weichen Wasser, auch bleiben die Farben der Kräuter, die man im harten Wasser kocht, viel schöner, als im weichen. Hülsenfrüchte, als: Bohnen, Erbsen, Linsen, Hirse, Gerstengraupe und Reis kochen im harten Wasser nur schlecht; hat man daher kein weiches Wasser, so muß man das harte verbessern, was leicht geschehen kann, wenn man nämlich eine kleine Portion Potasche im kalten Wasser auflößt uud diese Auflösung in eine dieser angemessenen Menge harten Wassers tröpfelt. Das harte Wasser wird anfänglich davon milchigt werden, sich aber nach einiger Zeit wieder aufklären und einen zarten Kalk zu Boden setzen, von dem man das Helle sonach abgießt. Ist durch das erstmalige Verfahren das Wasser zu hart geblieben, so wiederholt man das Eintröpfeln der Potasche noch einmal und man wird seine Absicht unfehlbar erreichen.

Es ist aber nicht die Erweichung der Speisen allein, die durch das Kochen zu erhalten gesucht wird, sondern eine gewisse Umsetzung und Veränderung in Verbindung der Theile, was man die Mischung nennen kann, muß auch dabey erhalten werden; d. i. die rohen Speisegegenstände, die uns der Fleischer oder Metzger, das Thierreich überhaupt, die Gärtnerey nnd der Feldbau zur Küche liefern, mü-

ßen noch durch das Kochen von dem uns an manchen dieser Gegenstände, z. B. dem rohen Fleische u. s. w., unangenehmen Geruche und Geschmacke befreyet werden, ob sie gleich sonst schon im rohen Zustande weich und genießbar wären. Durch die Bearbeitung mit dem Feuer geschieht es, daß alles besser und zum Genuße angenehmer durcheinander kommt; denn die künstliche Wärme des Kochens ist von einer größern Stärke, als die natürliche war, die Zersetzung und Auflösung der rohhaften Theile und deren Mischung, geschieht also für den Zweck des Genußes hier künstlich besser, als es im natürlichen Stande möglich war. Weil indessen die Mischungen der natürlichen Gegenstände zum Kochen nirgends besser, als in verschlossenen Gefäßen zu bewerkstelligen ist, wo alle Säfte sich einander gleichsam begegnen und die eingeengte Luft selbst in das Innerste der Theile zu dringen gezwungen wird, so ist in dieser Absicht nichts angelegener zu empfehlen, als daß, so viel es sich nur immer thun läßt, in verschlossenen oder gut verdeckten Gefäßen gekocht werde. Wegen des sogenannten Ueberlaufens oder Ueberkochens, das bey verdeckten Kochgefäßen leichter als bey offenen geschieht, gebraucht man das einfache Mittel: man bestreicht das Kochgefäß oben, am inwendigen Rande, mit Fett, so steigt die kochende Flüßigkeit nicht weiter, als bis dahin.

Man hat zuweilen Sachen zu kochen, die sich leicht an das Gefäß anlegen oder anbrennen, wodurch die Speise einen widerlichen, brandigen Geschmack bekommt. Dieses ereignet sich bey allen Kochgegenständen und Kochzubereitungen, wo der wässerige oder nasse Theil der kleinste ist, oder es durch's Kochen wird. Dieses zu verhüten, thut man wohl, wenn man das Küchengefäß, worin eine Sache, die leicht anbrennt, befindlich ist, in ein größeres mit Wasser gefülltes stellt, z. B. einen kleinern Kochtopf in einen größern und den Raum zwischen beyden mit Wasser ausfüllt und so beyde in einander zum Feuer setzt. So wie das in den Zwischenräumen befindliche Wasser anfängt zu sieden, so erhitzt sich endlich der innere Topf ebenfalls, und die darinnen befindliche Speise wird fertig und ausgekocht, ohne im mindesten anzubrennen. Eyerspeisen, Hülsenfrüchte, alle Gattungen Muse oder Breye, die sich nicht anlegen sollen, Latwergen und besonders eingedickte Fleischbrühen, Honig, Syrupe u. dgl. m. werden auf vorbeschriebene Art mit aller Sicherheit gekocht und zubereitet.

Das Kochen kann auf zweyerley Arten geschehen; entweder, man setzt das Fleisch mit kaltem Wasser an oder zu, oder man bringt es gleich in kochendes Wasser. Beyde Arten sind richtig, nur ihre Anwendung leidet Aus-

nahmen in Ansehung auf die Absicht, die man damit erreichen will. Wenn zähes, altes Fleisch, Stockfisch, oder strenge Wurzel-Gewächse, Hülsenfrüchte und dergl. erweicht oder deren Säfte ausgezogen werden sollen: so ist es besser, man setzt sie im kalten Wasser an oder zu, denn im heissen oder kochendem Wasser werden sie verharscht oder verhärtet, anstatt sich zu erweichen und aufzuschließen. Da hingegen, wenn man zur Absicht hat, daß Kochgegenstände sollen in ihrer Mischung verändert werden, um deren Geschmack zu verbessern; daß sie sollen etwas mehr hart und kräftig, als weich und saftlos werden: in dieser Absicht bedient man sich des An- oder Zusetzens im heißen oder kochendem Wasser, wie z. B. bey jungem Fleische und Geflügel, bey grünen Garten-Gewächsen u. s. w.

Es ist von Wichtigkeit zu fragen: zu welcher Zeit sollen Butter, Salz oder andere Gewürze an die kochenden Speisen gethan werden? Bekanntlich können wir ohne Butter oder andere Fettigkeiten, Salz oder andere Gewürze unsere Speisen nicht wohlschmeckend machen und beyde dienen noch weiter dazu, die Speisen im Kochen zu erweichen. Indessen versteht es sich von selbst, daß fettes Fleisch und andere an sich schon fette Kochgegenstände, der Butter oder des Schmal-

zes nicht bedürfen. Da wo Butter und Schmalz an die Speisen zu thun ist, muß es, besonders bey Rüben und andern Wurzelgewächsen, erst dann geschehen, wenn solche vorher einen Sud oder ein paar Wallauf, wie man auch zu sagen pflegt, gethan haben.

Was das Salz betrifft, so ist es aus der Chemie bekannt, daß dasselbe die Hitze des Wassers vermehrt und daß es zugleich die Oeltheile der Pflanzen- und thierischen Körper, das ist der Gemüße und des Fleisches, aufschließt und solchergestalt das Erweichen und Auflösen befördert; allein durch langes Kochen verliert auch das Salz seine beste Kraft und der angenehme Salzgeist verfliegt in die Luft. Da man nun gerne die Auflösung befördern und doch auch den guten Geschmack beybehalten mögte: so soll man das Salzen der Speisen zweymal vornehmen. Einmal thue man Salz an die Speisen, wenn man sie bey- oder zusetzt; und zum zweytenmale kurz vorher, ehe man sie anrichtet und auf den Tisch setzt. Je fetter das Fleisch ist, je mehr muß es gesalzen werden; Wildpret erfordert nur halb so viel Salz, als Fleisch von zahmen Thieren. Wenn man die schöne grüne Farbe der Gartengewächse jeder Art, auch beym Kochen erhalten will, soll man solche schon salzen, ehe man sie im kalten Wasser bey- oder zusetzt.

Gewürze nennen wir alle diejenigen Dinge, die durch ihr wohlriechendes Oel, oder durch ihre angenehm schmeckenden Salze, wenn sie mit den Speisen vermengt werden, denselben einen angenehmen Geruch oder Geschmack, oder beydes zugleich mittheilen. Die feinen Gewürze, als: Zimmt, Nelken, Muskatblühte und Muskatennuß, Pfeffer und dergleichen besitzen viele flüchtige Theile, die schon durch einen geringen Grad der Wärme fortgejagt werden und dann nur blos den kraftlosen Körper zurücke lassen. Man muß diese daher ganz zuletzt und kurz vor dem Fertigwerden und Anrichten der Speisen an diese thun, oder solche nur aufstreuen, ehe man die Speise aufträgt. Wo man Gewürze nöthig hat, um sie mit den Speisen oder Confituren kochen zu lassen, muß es schlechterdings nur dann geschehen, wenn man die Kochgefäße wohl verschließen kann, damit die flüchtigen Kräfte der Gewürze zurücke gehalten werden. Salz, Pfeffer und auch Ingwer sind die vorzüglichsten und besten und nicht im Uebermaas gebraucht, die gesundesten Gewürze.

Zimmt ist ein sehr angenehmes und nicht sehr hitziges Gewürz, allein man kann es nur bey süßen und Milchspeisen, beym Backwerk, süßen Getränken und bey Bereitung des Zuckergebäcks und der Confituren anwenden. In

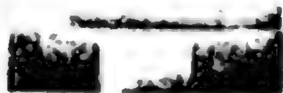
saueren Speisen eignet sich die Gewürznelke, die auch überhaupt bey eingemachten Sachen, die man in Wein oder in Essig einlegt, die vortrefflichsten und besten Dienste leistet, indem sie, diesen beygesetzt, das sogenannte Schimmeln oder Anlaufen verhindert; langer Pfeffer und Semen Amomi, oder das sogenannte Englische Gewürz, Piment und à la mode Gewürz genant, ist, mit dem Senfmehl, zu letztgenanntem Behufe, besonders bey Einmachung der grünen Gewächse, als: Gurken, Kürbis, Bohnen u. dgl. m. ebenfalls überaus dienlich.

Pfeffer und Nelke, nebst Ingwer, eignen sich für die grünen Gemüße, nur muß man nicht zu viel davon nehmen. Die Cordamome und die Muskatennuß, so wie die Macis- oder Muskatenblume und der gewöhnliche Pfeffer finden fast überall an den meisten Speisen Anwendung, nur muß man von der Cordamome, der Muskatennuß und der Muskatenblume immer nur sehr wenig nehmen, sonst erhält man statt einer angenehmen und gesunden Speise ein widrigschmeckendes, hitziges ungesundes Essen.

Statt der genannten, nicht sehr gesunden und hitzigen ausländischen Gewürze, Zimmt, Pfeffer und Ingwer ausgenommen, empfehle

ich die unter den Artikeln Kräuterpulver, Ragou- und Königspulver, Gewürz- und Kräuteressig vorgeschriebenen Gegenstände, die man sich selbst verfertigen, damit besser und angenehmer würzen und dabey namhaft ersparen kann.

Nun auch noch einige Worte vom Braten und Backen. Das Braten des Fleisches vom zahmen oder von wildem Vieh, vom Geflügel, Vögeln und dergl. ist ein bekanntes Verfahren in der Küche, wodurch das Fleisch durch Ausziehung der in demselben befindlichen Feuchtigkeit, nach den äussern Theilen und dem flüßig gemachten Fette, vermittelst der Hitze des Feuers, mürbe und saftig zubereitet wird. Von solcher Feuchtigkeit und dem Fette entsteht eine Rinde, die wenn das fleisige Begießen mit Butter dazu kommt, ein dergleichen Essen nicht nur schmackhafter, sondern auch wegen seiner schönen gelben oder braunen Farbe, ansehnlicher und gefälliger macht. Durch das Braten wird also die nahrhafte Brühe des Fleisches zwar ebenfalls, wie bey dem Kochen, aufgelößt, aber nicht so viel mit Wasser vermischt, sondern zwischen den Fäserchen des Fleisches zurücke gehalten. Ein guter Braten muß daher so saftig seyn, daß er von seiner eigenen, gut ausgebratenen Brühe, durchaus in Menge angefüllt ist, so, daß wenn man ihn



anschneidet, diese Brühe aus dem Schnitte quillt. Daher muß man einen Braten ehender zu wenig, als zu viel braten; er ist auch im erstern Fall gesünder und nahrhafter, als in dem letztern. Große Stücken Fleisch muß man mit Butter, ihrem eigenen Fett, das abtröpfelt, fetten Brühen und dergleichen fleißig bestreichen und begießen. Indessen kann ein großes und dickes Stück Fleisch nie gut gebraten werden, wenn man es in der Mitte nicht ein wenig roh läßt, ausserdem wird es aussen zu sehr ausgetrocknet; die innern rohen Theile dienen vortrefflich zu einem Ragou oder zum Fricassiren. (M. s. diese Artikel nach.)

Das Braten geschieht theils an Spiessen, welche man durch Menschenhände, oder durch die bekannten Gattungen Bratenwender oder Bräter umtreiben läßt; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Backofen oder auch ein eigens dazu gesetzter Bratofen (Bratröhre) seyn kann; theils auch in gewissen irdenen Töpfen und Pfannen, die mit eigens darauf passenden guten Stürzen und Deckeln versehen sind; endlich auch auf dem Roste. Unter allen sind die Spies- und Topfbraten die schmackhaftesten; die Rostbraten folgen diesen an Güte und die Ofen- oder Röhrenbraten sind die geringsten, denn sie gränzen zu nahe an das gekochte Fleisch.

Beym Braten hat die Köchin auf gleiches, nicht allzustarkes Feuer, auf fleißiges Begießen des Bratens und darauf zu sehen: daß der Braten im Anfange nur mit höchst wenig Brühe, ausser seiner eigenen, an oder auf das Feuer komme.

Wenn das zu bratende Fleisch jung und fett ist, so geht es auch mit dem braten desselben leicht her; ist es aber alt und zähe, so muß man durch Vortheile zu Hülfe kommen. Starkes Klopfen mit einem dazu hergerichteten Holze, Baitzen mit Essig, und vorheriges gelindes Dämpfen, ehe man das Fleisch an den Spies steckt, thun sehr viel zum Mürbemachen desselben. Am meisten richtet man aber aus, wenn man ein Stück Speck anzündet und diesen auf den am Spiese steckenden Braten abtriefen läßt; die heißen Specktropfen sind so durchdringend, daß sie das Fleisch sehr mürbe machen.

Der Zweck des gegenwärtigen Koch- und Küchenwirthschaft-Buchs ist: neu angehenden Hausmüttern und Köchinnen eine vollständige Anleitung zu geben, die Speisen so zu bereiten, daß solche nicht nur der Gesundheit zuträglich, sondern daß auch auf den Wohlgeschmack derselben die nöthige Rücksicht genommen werde. Es werden daher die vorstehenden

Belehrungen über das Kochen selbst, nicht allein, sondern auch die nachstehenden Anmerkungen, deren Befolgung jeder Hausmutter und Köchin eben so nöthig, als die Kunst zu Kochen selbst ist, hier wohl nicht am unrechten Orte stehen, und ich bitte, daß solche mögen fleißig gelesen und beobachtet werden.

Vor allen Dingen ist Reinlichkeit das erste und vornehmste Erforderniß in der Küche, und unerläßliche Pflicht der Köchin, dafür an ihrer Person selbst, als auch an allen Gegenständen in der Küche zu sorgen. Reinlichkeit ist die größte Zierde einer Köchin und empfiehlt sie über alles. — Die Vernachlässigung dieser Pflicht hat, neben dem, daß sie den Appetit an den aufgetragenen Speisen raubt, auch sonst schon vielen Schaden angerichtet, zumalen da, wo kupferne und messinge Geschirre gebraucht werden. Auf diese muß man ganz besonders aufmerksam seyn, sie stets rein halten und öfters nachsehen, daß kein Theil des Kupfers von der Verzinnung entblößt sey. Kupfer- und Messing-Geschirre müssen nach dem Spühlen oder Reinigen so lange abgewischt werden, bis sie ganz vollkommen trocken sind, damit sich von der zurückbleibenden Nässe ja kein Grünspan erzeugen kann.

Ein eben so nothwendiges Erforderniß ist die Ordnung. Alles in der Küche nöthige Werkzeug muß seine gewisse und bestimmte Stelle haben, damit es zum Gebrauche immer gleich bey der Hand ist; nach dem Gebrauche muß es gereinigt und wieder an seinen Platz gebracht werden. Viele Verdrüßlichkeiten und mancher Schade entstehen aus der Vernachlässigung dieser Pflicht.

Eine Köchin muß nicht flatterhaft und auch nicht unachtsam seyn; Bedachtsamkeit in dem Kochgeschäfte hindert manches Versehen, das sowohl mit dem Feuer, als auch durch Unvorsichtigkeit bey Kräutern, Wurzeln und manch andern Speisegegenständen, begangen werden und Verdruß, ja selbst Unglück erzeugen kann.

Endlich ist die Ausübung der Sparsamkeit am meisten zu empfehlen. Niemalen werden vom Ueberfluße der Zuthaten, besonders der feinen und meistens theuern Gewürze, die Speisen schmackhaft; nur das vernünftige, rechte und sachgemäße Verhältniß der Zuthaten, giebt den Speisen immer einen angnehmen und sehr guten Geschmack. Man verderbt unendlich mehr durch zu Viel, als durch zu Wenig, indem man bey dem zu Wenig im Nothfalle noch zusetzen kann.

Ich gehe nun, immer mit Zurückweisung auf die vorstehende nothwendige Erklärung des Kochens, Bratens und Backens ꝛc., die ich meinen lieben Abnehmern und Abnehmerinnen dieses meines allgemeinen Kochbuchs angelegentlichst empfehle, zu dem Vorberichte meines Kochbuchs und dann zu den Speisevorschriften selbst über, empfehle mich und mein Buch dabey auf das Angelegentlichste.

Weilhuber.

Vorbericht.

Obgleich die Zahl der vorhandenen teutschen und aus dem Französischen und Englischen übersetzten Kochbücher bereits Legion ist; so schreckt mich dies doch keineswegs ab, diese Zahl noch mit einem neuen Produkte dieser Art zu vermehren. Meine Beweggründe sind die folgenden:

a) Bey weitem der meiste Theil der vorhandenen Kochbücher strotzen von Provincialismen und trivialen Ausdrücken, ohne Erklärung; daß sie höchstens nur da brauchbar und verständlich sind, wo sie ihr Daseyn erhielten.

b) Meist durchaus sind in vorhandenen Kochvorschriften die Zuthaten zu den Speisen von so kostbarer und hochgiltiger Auswahl, auch so überflüssig vorgeschrieben, daß, um solche für beständig anzuschaffen, die Küchenkasse eines Fürsten erforderlich wäre. Um

alle die vorgeschrifteten feinen Gewürze anzuschaffen, müßte man Nabob von Indien, oder der Besitzer einer Gewürzinsel seyn. Mit dem Gebrauche von Muskatblumen, Muskatnüssen, Nelken, Cordamomen, Zimmet u. s. w. wird gehaust, als wenn es Tannzapfen wären; die Eyer schockweise und der Zucker dem Sande gleich geachtet; kurz, alles in ungeregelter Menge, im Pausch und Bogen angegeben. Ob die Köchin auf diese Weise die Speisen an die Gewürze, statt die leztern an diese thut, davon ist gar keine Frage.

c) Nur selten geben einige Kochbücher, hie und da, in einer Kochvorschrift die richtige Erforderniße der Zuthaten an und sagen, für wie viele Personen eigentlich die angegebene Speise bestimmt ist. Die Kochschülerinnen, die sich demnach an die Menge der Vorschrift hält, kocht entweder zu viel, oder zu wenig, denn man machte sie nicht aufmerksam.

d) Die Maase in nassen und trockenen Gegenständen sind, so wie deren Benennungen, blos örtlich oder provinziell angegeben, ohne nur im Mindesten den Vergleich mit den Maasen auswärtiger Orte und Provinzen zu bezeichnen; was doch immer nothwendig ist, um das gleiche und erforderliche Verhältniß herzustellen.

e) Der ohne Noth eingepfuschte Unsinn fremder Worte mit teutschen Endigungen, als blanschiren, legiren, mitoniren, paßiren uud dergl. ausländ. Schnickschnack mehr, steht auf allen Blättern von manchem Kochbuche, ohne dabey der neu angehenden Köchin ein Wort zur Erklärung zu sagen: was denn diese fremden, verketzernden Ausdrücke heißen und bedeuten sollen. Daß, z. B. Boullion eine dünne, natürliche, und Soose eine künstliche, verdickte Brühe ist, dies und so manch anderes Küchen-Kunst-Wort, findet man nur selten erklärt.

f) Die Küchenvorschriften sind in den allermeisten Kochbüchern, ohne Auswahl durcheinander geworfen und fangen gewöhnlich mit den Suppen an, ohne vorher nur ein Wort zu sagen, wie man das Fleisch oder die andern Gegenstände, woraus die Suppe gezogen wird, kochen, behandeln und vorbereiten soll.

Dieses angeführte und noch viel mehr unberührt gelassene Fehler- und Mangelhafte so mancher Kochbücher, hat mich bestimmt, meine auf mehrjährige Erfahrung und Ausübung gestützte Ansichten von der Sache, durch ein neues und auf Grundsätze berechnetes Kochbuch, nach der Buchstaben-Ordnung, teutsch herauszugeben. Ich werde alle Mühe anwenden, die Fehler und Mängel, die ich in andern Kochbüchern fand, wo möglich zu ver-

meiden und zu verbessern, auch durch mein Kochbuch Gelegenheit geben, vorzüglich andere Kochbücher zu berichtigen.

Meine mit vielen Herrschaften gemachten vielfältigen Reisen durch die mehresten Staaten Europens, haben mir auch Gelegenheit gegeben die Vortheile der Ausländer in der Kochkunst kennen zu lernen, zu benutzen und durch sorgfältiges Prüfen das Mangelhafte zu ersetzen. Mein mehrjähriger Aufenthalt in Wien, wo man bekanntlich vortrefflich, gut und gesund kocht, setzte mich gleichfalls in den Stand, zu vergleichen und zu wählen: wie man kochen soll, und nicht, wie meist allgemein hingeschrieben wird: wie man kocht.

Die allgemeine Einleitung in die Kunst zu kochen, findet man unter dem Artikel Kochen. Das allgemeine Titelblatt zu diesem meinem Kochbuche wird bey dem letzten Hefte mitgeliefert. Am Schluße des Buchs werde ich auch noch mancherley nützliche Belehrungen anzeigen und mit abdrucken lassen.

Ich empfehle demnach meine Vorschriften zu geneigter Aufnahme, so wie mich selbst gehorsamst.

Weilhuber.

A.

Aal, ein bekannter, vortrefflicher Fisch, von schlangenähnlicher Gestalt und glatter, schlüpfriger Haut. Das Fleisch des Aals ist fett, weiß und schmeckt angenehm; indessen halten es die Aerzte doch nicht für gesund, weil es zu fett und schleimig ist, auch zu nahrhaft seyn soll. Allein dies mag wohl, wie überall, auch bey den gesündesten Speisen der Fall ist, nur vom Uebermaaſe des Genußes herkommen und gelten. Der Aal hat ein hartes und zähes Leben, dies macht auch seinen Tod langsam und beschwerlich. — Die beste Art den Aal zu schlachten ist: man nimmt ein dazu hergerichtetes rundes Stück hartes Holz, schlägt ihn damit auf den Kopf, daß er betäubt wird und nagelt ihn dann, durch den Kopf, mit einem spitzigen und starken Nagel, auf einem Stock oder Anrichttisch, fest an. Nun muß die Haut am Halse sogleich und schleunig abgelößt und mit den Fingern, welche aber öfters während des Abziehens in Salz eingetaucht werden müßen, hurtig abgestreift werden. Man muß mit dem Abstreifen der Haut eilen, ehe der Aal wieder zur Besinnung kommt, weil er sich sonst fürchterlich krümmt und schlägt, somit das Geschäft des

Abziehens hindert und erschwert. Mit einem starken Aale haben immer zwey Personen zu thun. Nach dem Abstreifen schneidet man den Kopf des Fisches, der ohnehin nie zugerichtet wird und unbrauchbar ist, am Nagel ab, nimmt den Fisch aus und schneidet ihn, je nachdem er zubereitet werden soll, in Stücke. Die Leber des Aals ist gut und brauchbar, die übrigen Eingeweide taugen durchaus nichts und sind ganz unbrauchbar. April, May und Juni sind die Monate, worinnen der Aal am besten ist. Im July und August gebiert er lebendige Jungen und ist schlecht bis zum September.

Es folgen nun mehrerley Zubereitungsarten des Aals, die sämmtlich auch bey Zubereitungen der Aalraupe oder Quappe und der Schleie anwendbar sind, aus diesem Grunde ich auch etwas weitläuftig war.

Aale zu kochen.

Man legt den abgezogenen Aal in ein tiefes Gefäß und streut etwas Salz darauf, damit er sich abschleimt. Sonach nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in beliebige Stücke und wäscht diese mit Bieressig rein ab. Nun kommen die Aalstücke in eine Pfanne oder Kasserole in kaltes Fluß- oder Röhrbrunnenwasser, man setzt etwas Salz und einige frische Salbeyblätter bey und läßt den Aal ungefähr eine halbe Stunde kochen, so wird er gar oder fertig seyn. Bey Tische wird Citrone, Weinessig und Senft mit herum gegeben.

Wenn der Aal im Laufe eines Tractements als Zwischen= oder Einschubschüssel gegeben wird, die Zubereitung desselben mag seyn, welche sie will, so muß ein einpfündiger Aal 6 Portionen geben; wird er als Hauptschüssel oder an einem Fasttage gegeben, so wird in der Regel auf die Person 1/4 Pfund frischer Aal gerechnet.

Aale blau zu sieden.

Man schlägt den Aal todt und zieht ihm die Haut nicht ab, reinigt ihn aber wohl mit Salzwasser. Hierauf schneidet man ihn in beliebige Stücken und setzt ihn im kalten Wasser zum Feuer, läßt ihn auch eine kleine Weile ungesalzen kochen. Nun gießt man das Wasser ab und Essig nebst etwas Wein daran, salzt die Massa und läßt sie fertig oder gar kochen. Nach dem Anrichten bestreuet man die Schüssel mit geschnittenen Petersillkraut. Bey Tische wird Essig und Citronen dazu gegeben.

Aale am Spiese zu braten.

Man schleimt den getödteten und abgezogenen Aal mit Salz ab, trocknet die nun nach Belieben groß oder klein abgeschnittene Stücke desselben mit einem reinen Küchentuche ab und bindet jedes Stück in reine Salbeyblätter ein. Diese Stücken steckt man an den Spies, bestreuet sie mit einer Mischung von Semmel= oder Reibmehl, ein wenig Salz und wenigen gestoßenen Muskatblumen. Man begießt das

Ganze anfangs mit geschmolzener Butter, später aber drückt man den Saft von einer guten oder von zwey Citronen darauf und fährt dann mit dem Begießen der abträufelnden Brühe fort, bis der Aal gar oder fertig ist. Der gebratene Aal muß schnell zu Tische getragen und recht warm herum gereicht werden.

Aal am Spiese zu braten, auf andere Art.

Der Aal wird abgezogen, in Stücken geschnitten, der Kopf und Schwanz, wie gewöhnlich zurückgelassen, und mit gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken und Salz bestreut, und die Stücken queer durch, an einen heiß gemachten eisernen Spies, auch zwischen jedes Stück ein Lorbeerblatt gesteckt. —

Wenn er des Mittags aufgetragen werden soll, so muß er schon des Morgens um 9 Uhr beym Feuer seyn, sehr langsam braten und mit seinem eigenen Fette und etwas Salzwaßer begossen werden. Man ißt ihn sodann mit Citronensaft oder mit Senf.

Aal in der Pfanne zu braten.

Um den Aal in der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannenaal nennen, werden die zurecht gemachten und mit Salz wohl geriebenen Stückchen desselben, welche etwa einen Fingerslang sind, dichte aneinander gesetzt, daß sie die Pfanne oder ein Kasserol ausfüllen; alsdann gießt man ein paar Löffel-

voll Wein mit Wasser daran, streuet Salz und grüne kleingehackte Salbeyblätter darüber, setzt alles auf Kohlenfeuer, deckt die Glutpfanne oder das Kohlenfeuer oben zu, und, wenn die Aalstücke bald halb fertig sind, macht man den Deckel auf, damit der Aaal überall braun werde. — Beym Anrichten wird er mit seinem eigenen Fette begossen und die Schüssel mit halben Citronen am Rande belegt und so aufgetragen.

Aal zu backen.

Man tödet und zieht dem Aale die Haut ab, und richtet ihn gehörig vor, schneidet beliebige Stücke (aus einem pfündigen Aal, wenn Kopf und Schwanz weggeschnitten sind, 5 bis 6 Stücke in der Regel,) aus demselben, kerbet oder schneidet diese an beyden Seiten etwas ein und bestreuet sie mit Salz. Nachdem die so vorgerichtete Aalstücke eine halbe Stunde lang im Salze gelegen haben, werden sie herausgenommen, mit einem Tuche abgetrocknet und auf die nämliche Weise, gleich andern Fischen, gebacken. Man giebt sie mit Senf oder Citronensaft zu Tische. — Die Aalraupe wird zum backen eben so behandelt. —

Aale zu füllen.

Man nimmt das Fleisch vom Aale, hacket oder wieget es sehr klein, thut süßen Rahm, Semmelmehl, zwey bis drey Rockambol-Zwie-

beln oder Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer nach Erfordern dazu, füllet die abgezogene und wohl mit Salz gereinigte Aalhaut damit und läßt das Ganze in einer Tortenpfanne im Ofen braten oder backen, bis es die gehörige Farbe bekommt, das ist, bräunlich wird. Damit der gefüllte Aal Saft bekommt und sich nicht anlegt, so belegt man die Torten- oder Bratpfanne mit etlichen rohen, fetten Schinkenschnitten, die man, nachdem der Aal angerichtet ist, mit ein paar Löffelvoll guter Fleischbrühe durch einen Seiher treibt und das Durchgetriebene, als eine Soose, mit auftragen läßt. Ein pfündiger Aal giebt auf diese Art zubereitet, als Zwischenessen, 6 bis 8 Portionen.

Aale zu mariniren.

Nachdem man den Aal getödtet, und die Haut abgezogen hat, nimmt man ihn aus und schneidet ihn so voneinander, daß er durchaus am Rücken ganz bleibt. Nun wird der Rückgrat behutsam heraus genommen, der Aal mit Kräuterpulver (m. s. dies unter seinem Namen), gestoßenen Pfeffer und Salz, nach Erfordern, bestreut, fest aufgewickelt und in ein Stückchen leinenes Tuch eingenäht. Hierinnen kocht man ihn im Salzwasser fertig, preßt die gekochte Rolle zwischen zweyen hölzernen Tellern so lange, bis der Aal erkaltet ist. Nun nimmt man ihn aus dem Tuche und legt ihn, mit etlichen ganzen Gewürznelken, in Weinessig. Will man

davon speisen, so schneidet man den aufgerollten Aal in Scheiben und trägt ihn mit Essig und Oehl zu Tische. Man kann auch den Aal, ohne ihn aufzuwickeln, in Stücken schneiden, mit feinem Oele bestreichen und auf dem Roste braten. So wie die Stücke gebraten sind, legt man sie in eine gut glasirte irdene Schüssel, deren Boden man vorher mit Kräuterpulver bestreut hat, fügt noch Citronenschaalen, ganze Nelken und Lorbeerblätter bey, die man zwischen die Aalstücke legt, und bestreut endlich auch den Aal oben noch mit Kräuterpulver. Nun gießt man Essig darüber und bedeckt die Schüssel gut und genau. Man gießt den Essig manchmal ab und wieder darüber. Nach etlichen Tagen kann man den Aal verspeisen.

Aalpastete, s. m. bey Pasteten.

Aalraupe, Aalruppe, Ruppe und Rutte, auch Quappe genannt, ist ein dem Aale, am Fleisch und Geschmacke, viel ähnlicher Fisch. Das Maul ist froschmaulartig, der Kopf groß, die Haut grau, glatt und gedupft, der Bauch weiß. Das Fleisch ist zart und wohlschmeckend, und man hält es für weit gesünder, als das Fleisch des Aals. Die Leber ist groß und wird für einen besondern Leckerbissen gehalten. Nachstehende vorzügliche Zurichtungen gestattet die Aalraupe.

Aalraupe oder Quappe zu sieden.

Man tödtet diese Fische wie den Aal, reibet sie mit Salz oder heisser Asche wohl ab, reißt sie auf, und nimmt sie bis auf die Leber aus; denn diese muß unten am Halse hängen bleiben, auch muß man die Galle davon nehmen und sie hierauf fleißig auswaschen. Dann gießt man Essig darüber, läßt sie, wie einen andern Fisch sieden und wirft, wegen Härte des Fleisches, etwas Butter hinein. Will man sie in Wasser absieden, so muß dieses ziemlich gesalzen werden. Die Fleischbrühe und Soosen, welche darüber angerichtet werden können, sind die nämlichen, wie bey dem Aal und dem Hechte. Uebrigens merke ich überhaupt für alle Aalruppen = Zubereitungen insgesammt an: daß, wenn man für Tafeln und Gesellschaftstische kocht und diese, wie jede andere Fischart, als Zwischenessen oder Beyschüssel gegeben wird, man mit einer zweypfündigen Aalraupe für 6 Personen ausreicht. Werden aber Fische als Fastenspeise oder als eine Hauptschüssel gegeben, so darf man für 6 Personen schon 3 Pfunde u. als Lieblingsspeise 4 Pf. rechnen. Die Zuthaten und Soosen richten sich nach den Gerichten der Fische und man nehme daher solche nach Gutdünken, ja aber nie zu viel an.

Aalraupe mit Citronensaft.

Nachdem die Aalraupe im Salzwasser abgekocht ist, wird sie in die Schüßel gelegt, in

der sie soll aufgetragen werden. Nun nimmt man ein Stückchen frische Butter, Semmelmehl, Citronenschalen klein geschnitten, von einer ganzen Citrone die Scheiben und ein wenig Muskatenblüte. Dies alles schüttet man in eine Pfanne oder Kasserolle und gießt, nach Erfordern, Wein, Wasser und Fleischbrühe darüber, legt eine geschälte Zwiebel und Lorbeerblätter bey, läßt alles wohl kochen und richtet die Brühe über die Fische an.

Aalraupe in einer pohlnisch. Brühe.

Um eine pohlnische Brühe über Aalraupen zu machen, schälet man Aepfel und Zwiebeln, zerschneidet beyde, und thut sie in einen Topf mit zerschnittenen Semmelkrumen, Jugwer und Pfeffer, gießt Brühe oder Petersilienwasser, Wein und Essig hinzu, und läßt es zusammen gehörig weich kochen. Hierauf quirlet man die Brühe stark und streicht sie durch ein Hartuch oder Seiher in eine Kasserole, legt ein Stückchen Butter dazu, und wenn etwa der Brühe zu wenig ist, gießt man noch etwas Fleischbrühe oder Wein und Essig daran. Zucker, geschnittene und abgezogene Mandeln, Citronenscheiben und Schalen werden, nach Erfordern, gleichfalls hinzu gethan, und alles mit den Aalraupen aufgekocht. Die Aalraupen legt man dann zierlich auf die Schüssel, gießt die Brühe darüber her, belegt sie mit den darin befindlichen Citronen, und bestreuet sie mit geriebenen Semmeln in Butter geröstet.

Aalraupe in einer sauern Limonienbrühe.

Man legt die gesottene Aalraupen in eine Kasserole, Pfanne oder Tiegel, thut frische Butter daran, schneidet auch eine Citrone nicht allzu dicke, und schüttet sie, nebst wenig Muskatenblumen und Ingwer in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber und gießt ein wenig Wein und Fleischbrühe hinein, und läßt alles nach und nach sanft einkochen, bis es anfängt dicklicht zu werden. — Oder: man thut ein paar Eyerdotter in ein Töpfchen, tröpfelt etliche Tropfen Essig hinein, gießt Aalraupenbrühe dazu und quirlet alles wohl, daß es nicht zusammen rinnt. Diese Brühe richtet man dann über die Aalraupe an, und sie dient auch über Hechte, Karpfen und Schleien.

Aalraupenleber zuzurichten.

Man nimmt die Leber, läßt sie ein wenig im Wasser liegen, thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, etwas Muskatenblumen, klein geschnittene Citronenschalen, und die Lebern von den Fischen, welche man vorher allein ein wenig, ehe das Gewürz hinzukommt, auf den Feuer stehen lassen muß; gießt alsdann Wein nebst etwas Fleischbrühe darauf, streuet klar geriebene Semmel darüber und läßt es gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, so wird von einer Citrone der Saft hinein gedrückt und, wenn es etwa zu sauer werden sollte, ein we-

nig Zucker hinzugethan, wodurch das Ganze einen reizenden Geschmack erhält. Wenn die Lebern aber recht gut werden sollen, so nimmt man ein paar Stückchen derselben, stößt sie nebst einem Stückchen Butter und etwas Semmelmehl in einem Mörser, setzt die Masse in einem Töpfchen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegossen worden, aufs Feuer und treibt es dann durch einen Seiher. Das Durchgetriebene schüttet man auf die Lebern und läßt sie gemächlich aber nicht lange kochen.

Aalraupen zu braten.

Man zieht der Aalraupe, nachdem sie todtgeschlagen ist, die Haut wie dem Aal ab, reibt den Fisch mit Salz ein, nimmt ihn aus und schneidet aus demselben beliebige Stücke, bestreuet diese mit gestoßenen Gewürznelken, Pfeffer und Salz, bindet sie mit Lorbeerblätter und Salbey ein und steckt sie an den Spieß. Sie müßen langsam braten und mit Butter, wenig Fleischbrühe und dem Safte aus ihrer Leber, die man diesfalls zerschnitten in die Untersetz-Pfanne legt, fleißig begossen werden. Man ißt den gebratenen Aalraupen wie den gebratenen Aal mit Citronensaft. Die Schleie kann eben so behandelt werden.

Aalraupe zu backen.

Nachdem die Stücke, wie eben beym braten gelehrt worden ist, vorgerichtet sind, be-

streuet man sie mit Semmelmehl und Gries und bäckt sie aus frischen und heißen Schmalz langsam und schön braun, gleich einen Karpfen, heraus. Die Leber wird in kleine, den Grundeln ähnliche Stückchen zerschnitten und ebenfalls schön rösche gebacken und die großen Stücke beym Auftragen damit und mit Petersilkraut verziert.

Abschwitzen heißt, wenn man eine Speise oder die Zuthat zu derselben, es sey Fleisch oder Gartengewächs, mit einem Stückchen Butter oder Speck, verdeckt über das Feuer setzt und es in seiner eigenen Soose entweder ganz, oder, nach Beschaffenheit der Sache, nur zum Theil abschwitzen oder dünsten lässet.

Achiar, Achia, und Acia.

Man macht ihn aus allerley Früchten, als unreifen Melonen, Kürbißen, Gurken, Weintrauben und dergleichen mehr. Der eigentliche Achiar oder Acia kommt aus Ostindien und wird aus dem unreifen Bambusrohre bereitet und in den Hofküchen zu pikanten Brühen oder Soosen angewendet. Wir bereiten denselben am besten aus halbreifen Weintrauben und aus ausgewachsenen Gurken oder Kukumern.

Die erste Art wird auf nachstehende Weise bereitet: Man nimmt eine beliebige Portion halbreife Weintrauben, beert solche von den Stielen oder Kämmen ab und wäscht sie sauber.

Diese Beeren schüttet man in eine tiefe steinerne oder gut glasirte irdene Schüssel und gießt starkes, kochendes Salzwasser darauf und deckt die Schüssel zu. Nach 24 Stunden gießt man das Salzwasser ab, macht es kochend und gießt es abermalen über die Weinbeere. Immer, nachdem das Salzwasser über den Beeren gestanden hat, wird es noch viermal abgegossen, siedend gemacht und wieder über die Beeren gegossen und jedesmal verdeckt 24 Stunden darüber gelassen. Nun nimmt man die Weinbeere heraus und zerstößt sie in einem steinernen Mörser. Das Zerstossene wird mit gequetschtem Knoblauch und Meerrettig oder Kren, gestoßenen Senfkörnern, Nelken und Pfeffer vermischt, in steinerne oder porzellanene enge Gefäße oder Töpfe gethan und mit guten Weinessig übergossen, fest zugebunden und an einem trockenen und kühlen Orte aufgestellt. Will man zu Wildpret oder Fischen einen starken und pikanten Ueberguß haben, so kocht man ein paar Löffelvoll der Weinbeer-Acia in der Wildpret- oder Fisch-Soose mit auf, so wird man seinen Zweck erreichen.

Die andere Art Acia wird aus Gurken oder Cucumern bereitet. Man nimmt 15 bis 20, oder auch weniger, ausgewachsene Gurken, wischt solche sauber ab und legt sie in eine steinerne oder gutglasirte irdene Schüssel. Nun macht man starkes Salzwasser kochend und gießt dieses 6 Tage lang, alle Tage ab und siedend

wieder darüber, wobey nach dem Uebergießen die Schüssel immer wieder zugedeckt wird und verdeckt stehen bleiben muß. Am siebenten Tage gießt man das Salzwasser weg, schneidet aus jeder Gurke der Länge nach einen Keil oder Spalt und sucht mit Vorsicht die Kerne heraus zu bringen. Inzwischen hackt man Zwiebeln, Knoblauch und Meerrettig oder Kren recht fein, vermischt damit gestoßenen Senfsaamen, Ingwer, Nelken und Pfeffer, alles gestoßen und macht die Massa mit Essig zu einem Taige und füllt mit diesem die ausgehölten Gurken an, legt den ausgeschnittenen Spalt oder Schnitz in jede derselben wieder ein und bindet jede mit Zwirn zu. Hierauf legt man die Gurken in ein enges, steinernes oder gläsernes Gefäß fest neben und aufeinander, und füllt endlich das Gefäße mit gutem Weinessig voll. Damit der Essig nicht anläuft, so wirft man einige ganze Gewürznelken dazu, oder streut Senfmehl darüber. Werden die beyden genannten Gattungen Acia immer wohl zugebunden gehalten und an einem kühlen und trockenen Orte aufbewahrt, so kann man solche ein paar Jahre lang gut erhalten. Uebrigens ist der Gebrauch von einer Gattung wie von der andern; man macht und verschärft saure Soosen damit, indem man z. B. von den Gurken so viel man nöthig zu haben glaubt abschneidet und in der Soose, die verschärft werden soll, mit aufkocht. Auf 15 bis 20 große Gurken ist das Maas oder Gewicht der oben

bemerkten Zuthaten und Gewürze von jeder Art 2 Loth; — bey der Weinbeer-Acia aber auf 2 Maas Traubenbeere nur von jedem 1 Loth, ausgenommen Ingwer, Nelken und Pfeffer, wo überall nur die Hälfte genommen wird.

Acia von einer andern Art.

Wenn man sich von dieser besondern Art Acia ein paar Boutellien machen will, so nimmt man 1 Loth dürre oder 2 Loth frische Rapontica-Wurzeln, 1 Stück mittlerer Größe einer unreifen Melone, und 2 mittlere Zelleriewurzeln. Von den Leztern werden alle Blätter abgenommen und die Wurzeln rein geputzt. Sämmtliche vorbenannte Sachen werden nun in kleine Stücke zerschnitten und im Wasser wohlverdeckt abgekocht. Nachdem der Absud kalt ist, nimmt man die genannten Gegenstände heraus und schichtet sie in ein Zucker- oder Einmachglas, das vollkommen zwey Boutellien hält. Nun nimmt man eine Boutellie weißen Wein und eben so viel guten Weinessig, in dem Weine siedet man 6 Zehen Knoblauch, 1 Loth ganzen Ingwer, 1/2 Loth ganzen Pfeffer und 1/2 Loth ganze Gewürznelken. Ein Loth weisse Senfkörner werden gestoßen, so nach in ein reines leinenes Läppchen gebunden und auch mit dem Gewürze zugleich in dem Weine mit abgesotten. Diese genannten Gewürze sämtlich werden aber erst in den Wein gethan, wenn dieser schon im Sude ist und nur noch eine kurze Zeit darinn

mit gesotten. Ist nun alles kalt, so gießt man Wein und Essig, samt allem mitgekochten Gewürze, über das Wurzelwerk in das Glas, bindet dieses mit einer Blase gut zu und stellt es an einen kühlen Ort. Der Gebrauch ist zwar wie bey den andern Acien, allein diese Art eignet sich vor den andern besser an die Soosen zu Wildbraten und überhaupt zu solchen Brühen, wo der Salzgeschmack nicht vorschlagen soll.

Aepfel sind eine bekannte, vortreffliche Obstart, von vielen Gattungen und Spielarten, für die Küche aber von großer Bedeutenheit. — Man macht eine Menge Speisen aus Aepfeln; man gebraucht sie zu Soosen, Sulzen, Backwerk, Confituren und Conserven; Saft, Wein und Essig werden gleichfalls in der Küche aus den Aepfeln benützt. Ich werde hier mehrere Aepfelzubereitungen beschreiben, die man dann selbst leicht noch vermehren und verändern kann. Dabey bemerke ich überhaupt von allen Aepfelzubereitungen, daß man bey Tafeln und Gastungen in der Regel nur immer einen Apfel auf jeden Gast rechnet, das Desert ausgenommen.

Aepfel zu backen, oder Aepfelküchlein.

Man nimmt hierzu eine weinsäuerliche Art Aepfel und zwar von den Gattungen die gerne dünsten, schält solche und schneidet jeden Apfel, wenn er groß ist, in vier Theile, und sind diese noch zu groß, so schneidet man jeden Theil der

Länge nach nochmalen voneinander. Man legt die Aepfelschnitten auf eine flache Schüssel und sieht darauf, daß sie hübsch trocken bleiben. — Nun nimmt man, nach Verhältniß ob man viel oder wenig Aepfel hat, Wein, rührt Zucker, einen Eyerdotter und etwas Mehl hinein, so, daß es eine syrup- oder honigartige Tunke wird, fast wie ein dünner Milchbrey. Inzwischen setzt man eine Pfanne oder Kasserolle mit Schmalz über das Feuer und bis dieses heiß wird, thut man indessen die Aepfelschnitten in die Tunke, spießet nun einen um den andern an ein spitziges Holz und legt sie von diesen nebeneinander in das heiße Schmalz, und läßt sie schön gelbbraun backen. Hat man der Schnitten mehrere, so kann man zwey bis dreymal daran backen und indessen die ersten warm setzen. Nachstehend auf andere Art.

Aepfelrädchen oder gebackene Aepfelscheiben, Aepfelküchlein.

Hierzu werden die Aepfel geschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten und das Kernhaus ausgestochen. Diese Scheiben, nachdem sie zuvor einige Zeit mit Zucker bestreut worden, werden ferner in einen Taig von Eyern, Wein, Zucker und Mehl eingetaucht, und in Schmalz abgebacken, auf die Art, wie im Vorstehenden gelehrt worden ist.

Oder: Man kocht die Aepfel zu Mus, thut gehackte Mandeln, kleine Rosinen, Zucker und

Zimmet darunter. Alsdann weicht man Semmelschnitten in dem Aepfelmus ein und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Sowohl die Aepfelküchlein, als auch Aepfelscheiben, werden, ehe man sie aufträgt, mit Zucker und ein wenig Zimmet bestreuet. Beym Aepfelbacken ist auch zu bemerken, daß das Schmalz recht frisch und heiß seyn muß, ehe man die Aepfel einlegt, sonst schlucken sie zu viel Fett ein; man muß sie auch während dem Backen mit einem Spiese oder Schäufelein in der Pfanne umwenden, damit sie gleich durchbacken und gleiche Farbe bekommen.

Aepfel-Eyerkuchen oder Striezeln von Aepfeln.

Man schält und schneidet die Aepfel klein, nimmt dann nach Belieben Eyer, thut Zucker, Zimmet, Citronenschale, kleine Rosine, und die Aepfel dazu, mischt dieses unter geriebene und in Butter geröstete Semmel, und macht in gehöriger Dicke einen Taig davon, welchen man in ein Kasserol mit Butter, in Form eines Kuchen bäckt. — Man kann auch längliche Striezeln von dieser Taigmasse formen, und in Schmalz ausbacken. Ehe man diese Aepfelspeise aufträgt, streuet man ein wenig Zucker mit Zimmt darauf, man muß daher zu den Taig dieses Gebäcks ja nicht zu viel Zimmet nehmen.

Aepfelfülle.

Diese braucht man blos zu die Aepfelkuchen, als auch in die aus Buttertaig gefertigten Aepfeltorten. Man bereitet diese Fülle, wie weiter unten bey Aepfeln geschmort oder gedämpft gelehrt worden ist, auf die nämliche Weise und bringt sie, nicht allzudicke, auf den ausgewellten Kuchentaig. Wenn man statt der Fülle die geschälten Aepfel in Scheiben oder Schnizen zum Aepfelkuchen verwendet, so werden diese, ehe man sie auf den Taig legt, vorher in zerstoßenem und mit Wein angefeuchtetem Zucker einigemale umgewendet und dann erst zu ihrer Bestimmung gebracht. Den Zucker, der sich nicht angehängt hat, streut man oben darauf. Der Kuchen wird vor dem Backen mit zerklöppertem Ey bestrichen.

Aepfelkompote.

Hierzu eignen sich die Borsdorfer, Rosmariner und Renettengattungen der Aepfel am besten. Man thut in eine Kasserole oder messinge Pfanne geschälte und in der Mitte zerschnittene Aepfel und legt sie so, daß die Lücke des ausgeschnittenen Kernhauses oder Buzens, über sich sieht. Dann gießt man zwey Theile Wein und einen Theil Wasser, jedoch ja nicht zu viel daran; legt auch Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet und etliche Citronenschalen dazu. Mit all diesem werden die Aepfel so lange behutsam gekocht oder gedämpft, bis sie fast gelb werden.

Man nimmt nun Zimmet und die Citronenschalen heraus und stürzt die Pfanne oder die Kasserolle auf die Schüßel, in welchen die Kompote soll aufgetragen werden; ordnet die Aepfel zierlich und bestreuet sie mit gestoßenem Zucker und klein geschnittenem Citronate. Oder anderst:

So wie die Aepfel geschält und vorgerichtet sind, nimmt man die Schaalen und ausgestochene Kröbse oder Kernhäuser und kocht diese in ein Theil Wasser und zwey Theilen Wein so lange, bis sie weich sind, dann seihet man die Brühe durch ein Tuch oder Haarsieb. In dieser Brühe wird, nach Belieben als man die Soose süß wünscht, Zucker geläutert; alsdann die geschälten und zerschnittenen Aepfel mit ein Stückchen Zimmt und etlichen Citronenschalenstückchen darein gethan und langsam gekocht, bis die Aepfel weich sind. Nun legt man diese auf eine Schaale und schüttet die Brühe darüber; sollte letztere nicht schön gelb seyn, so kann man sie mit gebranntem Zucker (wie dieser bereitet wird, s. m. den Artikel Zucker nach) nach Belieben gelb färben. Diese Kompote wird mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut und kalt gegeben.

Aepfelkompote anderer Art, von geschälten Borsdorferäpfeln.

Wenn die Aepfel geschält sind, so setzt man sie mit Wasser auf, thut geschnittene Citronenschaale und ein wenig Wein und Zucker daran,

bis die Brühe eingedämpft ist, und die Aepfel weich sind. Dann richtet man sie an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Will man aber die Aepfel mit Weinbeeren oder Korinten dämpfen, so läßt man etwas rein gewaschene Korinten in Butter braten, und thut sie zu den Aepfeln. Man kann auch die Korinten, nachdem sie rein gewaschen, frisch daran thun, und zum Auf- oder Ansetzen, statt des Wassers, gutes, reines und helles weisses Bier nehmen.

Aepfel-Schelee (Gelee).

Man schneidet eine gute Gattung Aepfel, so wie sie sind, in Stücke und siedet sie in einer messingen Pfanne, worinnen sie wohl Raum haben, in Wasser und Wein so lange, bis sie recht weich sind. Sodann werden sie aus der Brühe genommen und durch ein Haarsieb oder Tuch gedrückt und zu jedem Pfund Aepfelsaft 1/2 Pfund Zucker zugesetzt. Dieses wird miteinander in einer messingen Pfanne, unter beständigem Abschäumen langsam und so lange gekocht, bis der Saft zimlich dicke ist. Nun werden noch von ein paar Citronen die Schaalen, länglich zerschnitten, hinzu gethan und das Kochen so lange fortgesetzt bis, wenn man etwas von der Masse auf einen Zinnteller tröpfelt, solches, nachdem es kalt geworden ist, besteht oder sulzig wird. Endlich wird die Pfanne vom Feuer genommen und nach einigem Erkalten das Schelee in die dazu gehörigen Glä-

ser gegossen, zugebunden und zum Gebrauche aufbewahret.

Aepfel gedämpft oder geschmort.

Man sticht mit einem eigens dazu gemachten Hohleisen den Butzen oder das Kernhaus aus den Aepfeln, schält sie und legt sie in einen Stolltiegel oder Fußhafen, thut Zucker, Zimmet und Citronenschaalen dazu, gießt ein wenig Wein daran und läßt die Aepfel so lange dämpfen, bis sie weich sind und fast keine Brühe mehr haben. Nun richtet man sie an, bestreuet sie mit Zucker, kleingeschnittenen Citronat und klein gewiegten Mandeln, giebt sie dann halb kalt, statt des Salats, auf die Tafel. Diese gedämpften Aepfel kann man auch als Fülle in Aepfelkuchen verwenden.

Man kann die Aepfel auch ungeschält lassen, die Höhlung derselben, wo man den Kröbß oder das Kernhaus ausgestochen hat, mit Weinbeeren füllen und auf die nämliche Weise, wie oben gelehrt worden, zubereiten und dann warm auf die Tafel geben. Damit die Schaalen weich und saftig werden, läßt man die Aepfel, ehe man Wein und Gewürz daran thut, ein wenig mit Butter dämpfen oder schmoren.

Aepfel gesulzt, (eingesulzte Aepfel).

Man schält etwas große Aepfel, höhlt sie aus und füllt sie mit in Wein gekochten und durchgetriebenen Ziveben oder großen Rosinen.

Die Fülle muß dicke seyn und mit recht kleinen geschnittenen Citronat vermischt werden. Nun werden die Aepfel in halb Wein und halb Wasser, mit Zucker und Zimmet bestreuet, weich gekocht und auf die Schüssel, auf der sie aufgetragen werden sollen, gelegt. — Die Brühe wird mit noch etwas Wein und einer Hausenblasen-Auflösung (diese zu machen s. m. den Artikel Hausenblase) so lange gekocht, bis sie sich, wenn man sie probirt, sulzt oder bis sie besteht. Hierauf gießt man sie warm und durch ein Haarsieb oder Tuch über die Aepfel. Man dekkt das Ganze zu und setzt es an einen kühlen Ort, bis zum Gebrauch. Will man haben, daß die Sulze nach Citronen schmecken soll, so läßt man die Schaale von 1 oder 2 Citronen 1/4 Stunde mitkochen und soll sie roth aussehen, so siedet man auch ein Stückchen Tournesol mit.

Aepfelkuchen.

Diese Art Kuchen macht man sowohl vom Butter- als auch vom Hefentaig. Den Buttertaig zu machen, findet man die Anweisung dazu im B. Buttertaig. Den Hefentaig zu den Aepfelkuchen bereitet man auf folgende Art: man schüttet Mehl, so viel man zu brauchen glaubt, in eine Schüssel, salzt es und nimmt zu einem Pfund Mehl 1/4 Pf. Butter, schneidet diesen dünne in das Mehl und macht den Taig mit erforderlicher guter Weißbierhefe und

lauwarmer Milch (eine Viertelmaas Milch auf ein Pfund Mehl gerechnet) an. Der Taig darf nicht zu dünne seyn, und muß so lange gearbeitet werden, bis er sich von dem Rührlöffel schält. Man stellt ihn dann in die Wärme, damit er aufgeht und ist dies geschehen, so wirkt und wellt man ihn zu dem erforderlichen Gebrauche aus. Man kann kleine Kuchen und auch größere in Pastetenform daraus machen, nur muß der Taig eines halben Fingers dick ausgewärgelt werden, worauf die Aepfel kommen und mit Streifen aus dem nämlichen Taige zierlich überlegt werden. Wenn man Buttertaig nimmt, verfährt man eben so und bäckt beyde Arten Kuchen auf dem Blech. Die Aepfel kann man in Scheiben oder Schnitzen aufschneiden, oder eine Aepfelfülle machen. — M. s. diese.

Aepfelküchlein, siehe oben **Aepfel zu backen**.

Aepfelmus.

Die Aepfel werden geschält, geschnitten, in Wein und Wasser weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Man kann aber auch, und dann wird das Mus oder der Aepfelbrey für besser gehalten, in Butter geröstetes weißes Brod und Weinbeere mit weich kochen lassen, in diesem Falle wird das Aepfelmus nicht durchgeschlagen,

sondern gleich angerichtet, so wie es fertig ist. Will man Aepfelmus mit einer Kruste oder Rinde haben, so thut man es in eine Schüssel (von Porzelan, Steingut oder glasirtem Thon), streut abgezogene, gehackte oder gewiegte Mandeln und geriebenes Brod durcheinander gemischt, Messerrücken dicke darüber, schneidet kleine und dünne Schnitten Butter darauf und läßt es im Backofen gelb backen. Beym Auftragen wird Zimmet und Zucker darauf gestreuet.

Aepfelschnitten sind, mit weniger Abänderung, die oben schon beschriebenen Aepfelrädchen oder Aepfelscheiben in länglichter Form aus großen Aepfeln geschnittrn. An der rechten Beschaffenheit des Taigs, worein man die Aepfelschnitten tunkt, daß solcher nicht zu dicke, aber auch nicht zu dünne ist; an einer geräumigen Pfanne und immer frischen und heißem Schmalze, liegt der ganze Vortheil gutes Aepfelgebackenes zu Stande zu bringen.

Aepfel-Strauben.

Man macht zu diesen den nämlichen Taig an, wie zu dem Aepfelgebackenen überhaupt. Die Aepfel werden würflicht geschnitten, mit Weinbeeren, geschnittenen und ausgekörnten Rosinen, länglich geschnittenen Mandeln und Zucker vermischt; das ganze Gemengsel in den Taig geschüttet und durcheinander gerührt. Nun

legt man mit einem kleinen Schaumlöffel kleine Portionen oder Küchlein in das inzwischen in einer messingen Pfanne heiß gemachte Schmalz, und läßt diese langsam und hübsch rösche backen. Der Taig darf nicht zu dünne seyn, sonst zerfahren die Strauben beym Backen und ist er zu dicke, so werden sie klotzartig.

Aepfelsuppe.

Borsdorferäpfel sind hiezu am besten. Man schneidet sie in Viertel, setzt sie mit Bier, Wein, Zucker und Citronenschaale auf, läßt alles weich kochen, schlägt es durch den Durchschlag, quirlet es mit Eydotter ab, und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmet. Man kann auch, nachdem man die Suppe durchgeschlagen hat, gewaschene und abgekochte Korinten hinein thun. Das Bier muß helles weißes Bier seyn, braunes taugt nicht. Auf die Person am Tische rechnet man von dieser Suppe auf jede einen Apfel, ein Ey und 1/8 Maas Bier u. Wein.

Aepfeltorte.

Man macht sie gewöhnlich aus Buttertaig; diesen zu verfertigen wird im B. Buttertaig gelehrt. Die Fülle zu dieser Art Torte zu bereiten, dazu findet sich die Anweisung oben unter der Benennung Aepfelfülle. Der Buttertaig wird Messerrücken dicke ausgewellt und Boden und Deckel daraus formirt. Den Boden legt man auf ein Papier seiner Größe, auf ein

Backblech und bestreicht den Taig aussenherum, nachdem man mit einem heissen Messer denselben gleichförmig geschnitten hat, mit zerklöppertem Ey, nun streicht man die Aepfelfülle nicht zu dicke darauf und zwar so, daß ringsherum aussen am Boden zwey Fingerbreit leer bleiben. Hierauf wird der Deckel aufgelegt und Blumen in denselben geschnitten, fest neben der Fülle angedrückt und der Rand mit Einschnitten verziert, auch die ganze Oberfläche der Torte mit zerklöppertem Ey vorsichtig bestrichen. Man kann auch ein Gitterwerk von Buttertaigstreifen statt der Decke machen; in jedem Fall muß das Backen der Torte, bey gleicher Hitze, vorsichtig geschehen, um das Anbrennen zu hindern.

Aepfeltrank, s. m. b. Getränken.

Aesche, s. Asche.

à la Braise, s. m. Braise.

à la Daube, s. m. Daube.

Alaschengs, ist ein Gericht, das man aus großem Geflügel, wilden und zahmen Enten und Gänsen, wälschen Hahnen oder Indianen und auch von großen Kapaunen macht. Man läßt z. B. einen Indian oder welschen Hahn am Spiese halb ausbraten, nun nimmt man ihn ab und schneidet tiefe Kerben in die Brust; diese Einschnitte und der hohle Leib werden mit Spitzmorcheln, kleinen mit Mark ge=

füllten Zwiebeln, klein geschnittenen rohen Schinken und Sardellen ausgefüllt und zugenäht. Nun setzt man den Braten in ein tiefes Kasserol, oder in einen großen und tiefen Fußhafen, überstreut ihn mit ein wenig gebräunten Mehle und kocht ihn mit einer Citronenbrühe, verdeckt, langsam und wohl aus. Ehe man diesen Braten zur Tafel trägt, werden die Fäden aus den zugenäheten Einschnitten gezogen und die Sooße, worinnen er gekocht hat, mit der, womit er am Spieße beträuft worden, vermischt, warm dazu gegeben. Ein Indian auf diese Weise hergerichtet, dient als Hauptessen für 12, eine Gans, Ente 2c. für 6 oder 8 Personen.

Anis, ein bekannter kleiner Saame, der in der Küche mehrfältig seine Anwendung findet. Man bereitet davon:

Anisbrezeln.

Es wird 1/4 Pf. Butter abgerührt und 4 Eyer, eines nach dem andern, daran geschlagen und mit gerührt; 1/4 Pf. gestoßener und gesiebter Zucker, etwas im Mörsel gequetschter Anis und geschnittene Citronenschaalen, nebst erforderlichem feinen Mehle zugemischt und ein Taig daraus gemacht. Aus diesem Taige formirt man kleine Brezeln, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eyerdotter und bäckt sie im Bratofen oder in der Röhre.

Anisbrod.

Es werden 10 Eyer recht wohl zerklöppert und in diese ein Pfund gestoßener Zucker und gequetschter Anis, nach Belieben, gemischt, auch so viel feines Mundmehl zugesetzt, daß es einen steifen Taig giebt, den man mit der Nudelwalze oder Wälgerholze breit wellt, in beliebige Formen drückt und in einen nicht gar zu warmen Ofen backen läßt. Nachstehend noch eine andere Art.

Man nimmt 2 Pfund feines Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 2 Loth Anis und 1 Loth Fenchel, 1 Quint gestoßenen Zimmet, 4 Loth Citronat und von 2 Citronen die Schaale. Dies alles wird klein geschnitten und mit dem Mehle vermischt. Nun wird mit so viel Milch als erforderlich ist, ein dicker Taig aus der Mehlmischung angeschlagen und 2 Löffelvoll gute Hefe vom weißen Bier, zugesetzt. Wenn dieser Taig gehörig geknetet und geklopft ist, so läßt man ihn ein wenig aufgehen und dann wird er auf dem Nudelbrete mit der Nudelwalze ausgewellt und aus selbigen lange 4 Finger breite und eines Daumen dicke Stücke geschnitten. Diese werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, nicht allzu nahe nebeneinander gesetzt, und wann sie noch einmal aufgegangen sind, im Backofen schön gelbbraun gebacken. Des andern Tags schneidet man Schnitten daraus, und röstet diese abermals schön gelb im Backofen. Man

kann unter den Anisbrodtaig auch abgeschälte und gestoßene Mandeln mischen, ihn aber auch durch die Hinweglassung des Zimmets, des Citronats und der Citronen vereinfachen.

Anis=Creme.

Man nimmt halb Milch und halb süßen Rahm, nach Belieben so viel man will oder braucht; läßt beydes in einer messingen Pfanne aufsieden und mischt, nach Gutdünken, Anis, Citronenschaalen, Zucker, Zimmet und etliche Mandellorbeerblätter darein, wonach die Maße noch 1/2 Viertelstunde kochen muß. Sodann zerrührt man, wenn es 1/2 Maas Rahm und Milch ist, 8 Eyerdotter, gießt, unter beständigem Umrühren, die siedende Milch durch einen Seiher nach und nach an die Eyer, und schüttet endlich die Creme auf eine Schaale, stellt diese auf heißes Wasser bis die Creme bestanden ist. Nun belegt man selbige aussenherum mit abgezogenen, in die Länge geschnittenen, u. in geläutertem Zucker gelblich geröſteten Mandeln.

Anisküchlein.

Man nimmt, nach Belieben, Zucker und Mehl, eines so viel wie das andere, macht mit Eyerdotter, Wein und etwas im Mörser gequetschten Anis einen Taig an, von der Art eines Nudeltaigs. Diesen wellt man zu Blätzen aus und schneidet oder rädelt Stückchen eines Fingersbreit, und bäckt solche aus heissem

Schmalz. Man darf ziemlich viel auf einmal in die Pfanne thun, sonst werden die Stückchen krumm und laufen zusammen.

Anis-Liqueur, m. s. diesen unter Getränke.

Anis-Marzipan.

Man zerklopft zwey Eyer, thut ein halbes Pfund gestoßenen Zucker darein und rührt es mit diesem eine halbe Stunde. Nun wird 1/2 Pfund feines Mehl bis auf etwas weniges daran gesäet und wenn der Taig mit diesen gehörig angerührt ist, so wird er auf dem Nudelbrette klein halben Fingers dicke ausgewalzt. Will man das Marzipan in hölzerne Mödel oder Formen drücken, so werden diese mit Mehl bestäubt und die Figuren gebildet, aus den Formen genommen, beschnitten und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett aufgelegt und über Nacht stehen gelassen. Hat man keine Mödel oder Formen, so kann man aus dem gewalzten Taige selbstbeliebige Figuren schneiden. Des andern Tags macht man ein Blech zurechte, bestreicht es mit ein wenig Butter oder Schmalz, bestreuet es mit Anis, legt das Marzipan darauf und bäckt es aus einem nicht allzu heißen Ofen fertig.

Apricose, eine bekannte, vortreffliche Baumfrucht, von der man in der Küche bereitet:

Apricosen-Eingemachtes.

Man nimmt von den schönsten, noch nicht ganz reifen Apricosen, schält und halbirt solche, nimmt eben so viel Zucker, als die Apricosen schwer sind, läßt diesen mit ein wenig Wasser über dem Feuer schmelzen und setzt die Apricosen hinein. Nun läßt man sie ganz langsam kochen, schäumt den Zucker ab, und wenn der Saft hell und dicke wird, so sind sie fertig und man verwahrt sie in Zuckergläsern hierauf zum Gebrauch auf.

Apricosen-Salat.

Reife Apricosen werden geschält, der Stein heraus genommen und statt diesem in jede eine abgezogene Mandel gesteckt, in eine Schüssel hoch aufgeschichtet, Muskatwein darüber geschüttet und so aufgetragen.

Arme-Ritter.

Man weicht Semmelscheiben eine Viertelstunde lang in Milch und Eyer ein, bäckt sie aus Schmalz schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man kann sie auch im Weine aufkochen. Es ist eigentlich eine Fastenspeise und man rechnet auf die Personen, die man zu Tische hat, für jede einen halben Kreuzer Semmelbrod und ein Ey.

Armen-Suppen.

Um auch für Arme zu sorgen, oder auch in Oekonomien, wo man sehr viel Gesinde hat, setze ich hier vier Arten wohlfeile, nährende u. wohlschmeckende Suppen her.

1) Aus Erbsen. Man nimmt 2 Pf. rein ausgelesene Erbsen, 1/8 Pf. Roggenmehl, 4 Loth Speck, das erforderliche Salz, etwas Wurzel- und Kräutelwerk und einigen gemahlenen Pfeffer. Die Erbsen werden über Nacht, in nicht zu vielem weichen reinen Wasser, eingeweicht und den andern Tag mit allmähligem Zusatze von frischem weichen Wasser, langsam zum Kochen gebracht. Das Mehl wird recht gut gedürret, mit ein paar Loth Butter und heissem Wasser angebrüht, und wenn die Suppe von den aufsteigenden Erbsenbälgen abgeschöpft ist und sich ganz verkocht hat, daran gerührt. Der Speck wird würfelicht geschnitten, in einem besondern Töpfchen oder Tiegel ausgekocht und dieses Fettwasser auch an die Suppe, nebst dem erforderlichen Salze, gegossen. Die Speckwürfeln, so abgesotten worden, werden gebräckelt und auch der Suppe beygemischt. Das Wurzel- und Kräutelwerk wird klein geschnitten und komme mit dem Pfeffer, 1/2 Stunde vor dem Anrichten, erst an die Suppe. Petersillwurzel und Kräuter, Zellerie desgleichen und gelbe Rüben sind, neben dem Pfeffer, die Gewürze an die Armensuppen.

2) Aus Linsen. Die nämliche Behandlung wie bey die Erbsen.

3) Aus gerändelter Gerste. Eben so wie bey vorstehenden, nur statt dem Specke wird Ochsennierenfett genommen und nur 1 Pf. Gerste.

4) Aus Kartoffeln. Hier sehe man Rumfortsuppe nach. — Man kann diese Suppen, jede Art, durch gute Fleischbrühe verbessern, wie die Kartoffelsuppen lehren.

Vier Personen können sich satt an jeder der beschriebenen Portionen Suppe essen; bey Mehrern setzt man an den Zuthaten zu.

Artischocke, ein distelartiges Gartengewächs, dessen Saamhäupter in der Küche Anwendung finden und unter die feinen Gemüsegattungen gezählet werden. Man kocht sie mit verschiedenen Abänderungen, die eigentliche Art

Artischocken zu kochen

ist folgende: Man schneidet an den Artischocken, unten am Boden, das Grüne weg und auch die obersten Spitzen der Blätter. Man läßt nun in einer Pfanne oder Kasserole Wasser siedend werden, salzt es und legt die Artischocken darein, läßt sie so lange kochen, bis sich die innersten zusammengeschlossenen Blätter leicht herausziehen lassen. Hierauf faßt man die innern Blätter zusammen und zieht sie mit einander heraus, nimmt mit einem kleinen Löffel das

Haarichte oder den Saamen am Boden heraus und schont dabey den Käs oder das Untere möglichst. Nun kann man die Artischocken in einer Buttersoose geben; man kann sie mit Kalbsbriesen und Hühnerlebern füllen, und eine Rahmsoose darüber machen, mit grünen Erbsen kochen und selbst in einer Pastete auftischen. Man ahmt auch, aus Buttertaig gebacken, die Artischocken nach, es ist aber eine zwecklose Spielerey und nichts weiter, als eine kleine gefüllte Pastete, die die Form oder Gestalt der Artischocke hat. Als eine Zwischenschüssel bey Gastereyen rechnet man auf die Person ein paar Artischocken; muß man sie aber als Lieblings- oder Hauptgerichte geben, so darf man für die Person zwey bis dreye rechnen.

Asch, Aesche oder Asche, ein Fisch, der wenn er noch klein ist, Sprätzling, wenn er größer wird Maidling, und wenn er ausgewachsen ist Aesche oder Asche genennet wird. Es ist ein sehr guter Fisch und wird den Forellen gleich geachtet, mit denen er auch in der Gestalt einige Aehnlichkeit hat. Die Zubereitung dieses Fisches ist mit der, die man der Forelle giebt, vollkommen gleich.

Auerhahn, Alphan, Spielhahn und Bergfasan, er ist einer der edelsten Waldvögel und nächst dem Trappen unter dem wilden Geflügel das größte. Daher ist er auch in der Küche der König unter den Geflügelbraten

und wird niemals anders zubereitet, als gebraten, oder auch, jedoch selten, in Pasteten geschlagen. Als die Hauptschüssel dient der Auerhahn für 20 Personen bey Gastmahlen.

Auerhahn zu braten.

Man rupft den Auerhahn bis an den Kopf recht sauber, und wäscht ihn sodann rein ab, doch mit der Vorsicht, daß der Kopf nicht naß wird. Sodann wird er ausgenommen und inwendig mit halb Wein und halb Essig sauber ausgewaschen, auch mit Salz, ein wenig gestoßenen Pfeffer und Nelken, nach dem Auswaschen, innen ausgerieben und bestreuet. In den Schnabel und Schlund steckt man Wachholderbeere und Salz und umbindet den Kopf, der recht trocken gemacht wird, mit Papier. Nun legt man den Auerhahn auf die Brust in ein Geschirr, baizt ihn, wenn er alt ist, mit Weinessig, ist er aber jung, mit halb Wein und halb Essig. So bleibt er 24 Stunden liegen; dann wird er aus der Baitze mit dieser noch einmal heraus gewaschen; Herz, Leber und Magen werden mit einem Stückchen Speck, einer kleinen Zwiebel und etwas Citronenschaalen klein gewiegt oder gehackt; zu diesem Gehäcke wird Semmelmehl, Eyer und Salz, mit ein wenig geriebener Muskatennuß genommen, und eine Fülle angeschlagen und der Auerhahn damit gefüllet. Der Leib wird zugenäht, auf die Brust dünne Speckscheiben und der befiederte

Kopf wohl in Papier gebunden und so der Vogel an den Spies gesteckt. Man beträuft ihn mit Butter und abwechselnd mit Citronensaft, oder Weinessig und läßt ihn langsam und schön gelb braten. Wann er angerichtet ist, gießt man die Bratenbrühe, worinnen noch ein wenig Butter und Citronensaft heiß gemacht worden, darauf; bestreuet ihn mit feinen, länglicht geschnittenen Citronenschaalen und giebt ihn so, und mit einer besondern Trüffel-Soose, zur Tafel. Daß man den Faden aus dem zugenähten Leib zieht und das Papier, womit der Kopf umbunden worden, abnimmt, versteht sich von selbst. Man giebt ihn auch ein grünes Zweig in den Schnabel.

Eben so wie der Auerhahn werden auch die Birk- und Schneehüner und die Bläßchen oder schwarzen Wasserhüner behandelt, daher bey diesen Artikeln sich auf hierher bezogen werden wird.

Auflauf, Aufgezogenes oder aufgegangenes Gebäcke. Es ist in der Regel ein leichtes, schwammichtes, von Milch, Mehl und Eyern zusammengesetztes Gebäcke; das man, wenn es ohne Beysatz mehrerer Kochgegenstände bereitet wird, an manchen Orten einen Küchenmichel zu nennen pflegt. Im Allgemeinen ist bey Verfertigung aller Gattungen Auflaufe zu bemerken: 1) daß man die Eyer nicht spare, denn diese machen sie nahrhaft und leicht;

2) daß man die Pfannen, Formen, Schüsseln und Tortenbleche, worinnen man sie bäckt, innen gut mit Butter oder Schmalz beschmiere und sodann mit Semmelmehl bestreue, damit sie leicht und ganz, nachdem sie gebacken sind, heraus gehen, und endlich 3) recht warm auftrage, weil sie sonst gern niedersitzen und sonach spundig werden.

Auflauf oder Aufgezogenes von Aepfeln.

Man brät, wenn man nur einen kleinen Auflauf machen will, 6 Stücke Aepfel; zieht die Schaale ab, nimmt das gebratene Mark heraus, und kocht dieses im geläuterten Zucker eine halbe Viertelstunde. Hierauf läßt man es kalt werden, reibt von einer halben Citrone die Schaale auf Zucker ab und rührt das Abgetriebene mit dem Weißen von einem Ey daran. Ferner schlägt man von 3 Eyern das Weiße zu Schnee und rührt diesen langsam ebenfalls unter die Masse. Endlich bestreicht man eine Schüssel oder ein Tortenblech mit Butter, gießt das Ganze darein, und läßt es im Ofen gehörig backen.

Eben so kann man auch einen Quittenauflauf machen, nur müssen die Quitten vorher statt zu braten im Wasser weich gesotten und mehr Zucker dazu genommen werden. Dieser Auflauf ist unter andern Speisen, als Zwischenschüssel, für 4 Personen genug.

Auflauf vom kalten Braten.

Man hackt jede Art kalten Braten mit etwas Citronenschaalen oder Sardellen recht fein, rührt dieses Gehäcke, wenn es 1/2 Pfund ist, mit 2 Händevoll im Schmalze geröstetem Semmelmehle, ein wenig Gewürz, einen Löffelvoll Kapern, 2 ganzen Eyern und süßen Rahm an, daß es wie ein dickes Mus wird. Dann bestreicht man ein Tortenblech oder eine flache Schüssel dick mit Butter, bestreut es mit Semmel- oder Reibmehl, gießt das Angerührte hinein und läßt's im Ofen backen. Man giebt eine Sardellen oder Citronensoose dazu und es ist auf 4 Personen genug. Der süße Auflauf von kaltem Braten, wird auf die nämliche Art gemacht, nur das Salz, die Kappern und Sardellen werden weggelassen und dafür aber Zucker, Weinbeere, Citronenschalen und Zimmet gnommen.

Zu beyden Arten Auflauf können alle übrig gebliebene Brocken und Abschnitte der kalten Braten genommen und auch zwey- und dreyerley Bratengattungen zusamm verwendet werden.

Auflauf von Erdbeeren.

Man treibt eine halbe Maas recht reife Erdbeeren oder Prüstlinge durch einen feinen Seiher oder Durchschlag; rührt 4 Loth frischen Butter mit 3 Eyerdottern wohl ab, reibt an einem Stücke von einer Citrone so viel ab, als

beliebig ist, und schabt das Abgeriebene mit eben so viel Zucker an die Erdbeere, bis man sie süß genug glaubt; endlich giebt man noch eine Handvoll Semmelmehl und ein wenig gestossenen Zimmet dazu und rührt alles wohl durcheinander. — Nun nimmt man das Weiße von den 3 Eyern, von welchen man oben den Dottern gebraucht hat, schlägt diese zu Schnee, macht diesen mit dem Angerührten langsam durcheinander, gießt das Ganze in eine flache Schüssel oder Tortenform, und läßt es im Ofen langsam backen. Zur Zierde kann man um die Schüssel einen Rand von Buttertaig machen und mit backen lassen, auch wenn die Eyer klein sind, statt 3, 4 Stücke nehmen. Dieser Auflauf ist als Zwischenspeise auf 6 Personen unter andern Speisen berechnet.

Auflauf von Erdbirnen.

Da alle Speisen, die von Erdbirnen oder Kartoffeln gemacht werden können, beysammen stehen, so sehe man diese Auflaufgattung unter dem Artikel Kartoffeln nach.

Auflauf von Fischen.

Hierzu taugen alle Fische, die sich gut ausgräten lassen. Man nimmt daher, nachdem man viel oder wenig machen will, z. B. einen Karpfen von 1 1/2 Pfund. Nachdem solcher gehörig vorgerichtet worden, grätet man ihn aus und hackt oder wiegt ihn klein, läßt indessen

ein Stück Butter über dem Feuer in einem Fußhafen heiß werden, und dämpft das Fischfleisch mit ein wenig Petersilienkraut und Schnittlauch. Ferner werden Sardellen, frische Kapern, Gewürz, Salz und Citronensaft nach dem Dämpfen zugesetzt; 8 Eyer mit 1/4 Maas sauern Rahm und einer mäßigen Handvoll Reib- oder Semmelmehl werden abgerührt, ein kupfernes Pastetenbecken oder eine Randschüssel dick mit Butter bestrichen, immer eine Fingers dicke Schicht von dem gedämpften Fischgehäcke und den damit vermischten Gewürzen und Zusätzen in das Gefäß gethan und mit dem eingerührten Rahm, Eyern und Semmelmehl übergossen, bis alles zusammen aufgeht und der Guß oben das Letzte ist. Man stellt somit das Ganze in dem Backofen und läßt es ausbacken. Es giebt eine Zwischenspeise auf 8 Personen.

Auflauf von Him- oder Holbeeren.

Dieser Auflauf wird vollständig wie der von Erdbeeren (m. s. diesen) gemacht und blos statt Erdbeeren, Hol- oder Himbeeren genommen.

Auflauf von Johannisbeeren.

Man nimmt 8 Loth reife Johannisbeeren, (Ribesele, auch Eiserbsbeeren genannt) quetschet sie in einer irdenen Schüssel mit dem Kochlöffel ein wenig, schlägt von 8 Eyerweiß einen dicken Schnee und rührt diesen, nebst 8 Loth fein gestossenen Zucker, nach und nach zu den

Johannisbeeren. Ist dies geschehen, so rührt man das Ganze noch eine halbe Stunde, gießt es auf eine Schüssel und läßt es im Ofen langsam backen. Dieser Auflauf, als Zwischenspeise für 6 oder 8 Personen muß, sobald er aus dem Ofen kommt, aufgetragen und sogleich herum gereicht werden, sonst setzt er sich nieder und wird spündig und fest.

Auflauf von Krebsen.

Man weichet für 3 Kreuzer weißes Semmelbrod, von dem man die Rinde abgeschnitten hat, in Milch ein, nimmt 1/4 Pfund Krebsbutter (diesen zu bereiten s. m. den Artikel Krebsbutter), rührt zuerst diesen in das ausgedrückte Semmelbrod, dann noch 4 ganze Eyer und 4 Eyerdotter daran. Nun würzet man die Masse und füllt die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes, tiefes Tortenblech, oder in eine Gogelhopfenforme. Auf diese erste Hälfte des Eingerührten legt man ein kaltes Ragou von Kalbsbriesen und Krebsschwänzen und schüttet die übrige Hälfte des Eingerührten darauf. Endlich bestreicht man das Ganze mit ein wenig zerlassenem Butter, stellt es sofort in den Backofen und läßt es schön gelb backen.

Man kann diesen Krebsauflauf in kleinen Tortenformen backen und Einzeln auf die Tafel bringen, das Verfahren bleibt im Allgemeinen wie bey dem vorstehenden Krebsauflaufe. Man schneidet blos die Kalbsbriese und Krebsschwänze

und einige Morcheln klein, und macht überhaupt das Ganze wie eine Fülle; bestreicht die kleinen Tortenformen recht dicke mit Krebsbutter und füllt sie mit der Fülle an; und läßt solche, auf ein Blech gestellt, höchstens eine halbe Stunde backen. Nun werden sie auf eine heisse Schüssel gestürzt und aufgetragen. Man bestreut sie mit gehacktem Petersillkraut und klein geschnittenen Mandeln.

Es ist hier nochmal zu bemerken, daß, wenn man haben will, daß der Auflauf gern und leicht aus der Forme oder Schüssel, worinnen er gebacken worden ist, herausgehen soll, man die Gefäße innen wohl mit Butter bestreichen und mit Semmelmehl ausstreuen muß. — Diese Gattung Auflauf ist auch auf 8 Personen, unter andern Speisen gerechnet, hinlänglich.

Auflauf oder Aufgezogenes von Mark.

Man reibt von zweyen weißen Zweykreuzer Semmelbroden die äußere Rinde ab und weichet solche in Milch ein. Nun rühret man 1/4 Pf. Rindsmark ab; drückt das Brod aus, schweißt es ein wenig in Butter und rührt es, wenn es kalt ist, zu dem Marke. Nach und nach rührt man 5 bis 6 Eyerdottern, nebst ein wenig Zucker, Zimmet und geschnittenen Citronat dazu; schlägt das Weiße von den Eyern zu Schnee und rührt diesen ebenfalls langsam zu dem Uebrigen. Endlich füllt man das Ganze in ein Becken oder in eine Randschüssel, und bäckt es

im Backofen. Ist auf 6 Personen als Zwischenspeise berechnet.

Auflauf aus Mandeln und Brod.

Man nimmt eine halbe Maas Milch und schneidet in diese für 2 Kreuzer weißes Semmelbrod; macht die Milch siedend und rührt darinnen das Brod zu Mus oder Brey und läßt die Mischung kalt werden. Indessen verrührt man 1/4 Pfund Butter zu Schaum und nach und nach 6 Eyerdottern darunter, imgleichen eine Handvoll abgezogene Mandeln nebst Zucker, und mischt alles mit dem Brode durcheinander. Das Weiße von den Eyern wird endlich auch zu Schaum geschlagen, unter das Ganze gerührt und die Gesamtmasse in ein mit Butter bestrichenes Becken geschüttet und gleich wie die mehrgenannten Auflaufe gebacken.

In dieses Aufgezogene können auch alle Gattungen Kirschen, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und dergleichen mehr, von den Stielen abgepflückt und eine Stunde vorher in gestoßenem Zucker gebaizt, eingelegt und mit gebacken werden. — Ist als Mittelspeise auf 8 Personen berechnet.

Auflauf oder Aufgezogenes von Mehl, oder ein sogenannter Küchenmichel.

Dies ist die gemeinste Gattung von Aufgezogenem oder Auflauf. Man nimmt zwey bis drey Eßlöffelvoll schönes Mehl, rührt es zuerst

mit ein wenig kalter Milch an, schlägt 4 Eyer daran, und macht es mit siedender Milch vollends so dünne, daß es vom Kochlöffel läuft und einem Flädchentaige gleich ist. Man thut ferner Salz und kleingeschnittene Schnittlauch, oder im Winter kleingeschnittene Zwiebeln darunter, rührt alles wohl durcheinander, bestreicht eine Bratpfanne dick mit Butter und gießet den Taig hinein. Will man es noch besser haben, so schneidet man kleine Stückchen Butter oben darauf herum und läßt das Ganze im Backofen backen. Zu bemerken ist, daß der Taig nur eines Daumens hoch in der Bratpfanne oder im Tortenbleche ungebacken zu stehen kommen darf, sonst er niedersitzt und am Boden spündig wird.

Diesen Auflauf kann man auch süß mit Zucker, Weinbeer oder Rosinen, auch mit abgeriebenen Citronen und dergleichen machen, dann muß aber Salz und Schnittlauch wegbleiben. Diese Speise kommt selten auf eine Tafel, und ist daher als Hauptgericht auf zwey bis drey Personen berechnet.

Auflauf oder Aufgezogenes von Quitten.

Dieses Aufgezogene wird wie der Aepfel-Auflauf, blos statt Aepfel von Quitten gemacht, nur daß diese vorher im Wasser weich gekocht werden müssen und daß man mehr Zucker als bey den Aepfeln nöthig hat.

Auflauf von Reis.

Man nimmt 1/2 Pfund Reis und kocht diesen mit Milch zu einem steifen Mus oder Brey und läßt dies kalt werden. Ferner rührt man ein Viertelpfund Butter zu Schaum und schlägt während dem Rühren 6 Eyer darunter, setzt 4 Loth abgezogene Mandeln gestossen und nach Belieben Zucker und gestossenen Zimmet zu. Endlich schmieret man ein Becken oder Schüssel mit Butter, gießt das Ganze hinein und läßt's im Backofen backen. Es ist für 6 Personen genug. Der Auflauf oder das Aufgezogene von Zwetschgen wird wie der Auflauf von Erdbeeren bereitet. M. s. diesen.

Auflauf von Gries.

Man kocht in einer halben Maas guten und süßen Milch ein Viertelpfund Gries ziemlich ein und treibt ihn sodann mit 1/4 Pf. Butter in einer tiefen Schüssel noch warm recht pflaumig ab. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man 6 Eyerdottern daran und das Weiße davon schlägt man zu Schnee. Nun rührt man alles mit ein paar Löffelvoll süßen Wein und ein paar Loth Zucker ab und bäckt es, gleich einem andern Auflauf, langsam und gehörig aus.

Auflauf von Kaffee.

Ein Viertelpfund gemahlener gebrannter Kaffee wird in einer halben Maas guten und sü-

ßen Milch gekocht und eine halbe Stunde nach dem Sieden stehen gelassen. Nun wird die Milch durchgeseihet und von derselben mit feinem Mundmehl ein Mus oder Brey gekocht. Nachdem dieses abgekühlt ist, wird es mit 1/4 Pfund frischen Butter abgerührt, 6 Eyerdotter daran geschlagen, das Weiße zu Schnee gequirlt und mit ein paar Loth gestossenen Zucker und etwas Vanille das Ganze wohl abgerührt und gleich einem andern Auflauf, gehörig und wohl gebacken. Man kann auch ein paar Loth süße Mandeln stoßen und unter den Kaffeeauflauf rühren, allein dann muß man auch ein paar Eyer mehr nehmen, damit sich der Auflauf hebt. Ueberhaupt darf man mit den Eyern nie sparen, sondern lieber mehr als weniger bey dieser Speise nehmen. Den Zucker kann man eher sparen, weil fast jeder Auflauf in der Regel mit Zucker bestreut wird, wenn man ihn aufträgt.

Augsburger Würste zu machen.

Man nimmt 4 Pfunde Schweinen- und 4 Pfunde gutes, mürbes Rind- oder Ochsenfleisch, wischt mit einem reinen und groben Küchentuche, ohne das Fleisch zu waschen, den Schmuz oder das allenfalls anklebende Blut davon ab, lößt die Knochen heraus, hackt oder wiegt mit dem Wiegemesser das Fleisch gehörig klein und salzt während dieser Vorrichtung die Masse immer verhältnißmäßig. Nun wird das Gehäcke

an ein kühles Ort gestellt, doch so, daß es im Winter nicht gefrieren kann, und 24 bis 30 Stunden lang ruhig in einer Mulde oder Schüssel stehen gelassen, damit das Fleisch schön roth wird. Immittelst schneidet man ein Pfund Speck in würflichte Stückchen, stößt 1/2 Quentchen Muskatblüte, 1 Quentchen Gewürznelken und 1/2 Loth Pfeffer zu einem groben Pulver, und knetet dieses samt dem geschnittenen Speck unter das Wurstgehäcke, so, daß sich alles wohl vertheilet. Hierauf wird die Masse gehörig in getrocknete und im Wasser wieder erweichte Rindsdärme fest eingefüllt, und die Würste, je nachdem man sie in der Länge haben will, ab- und zugebunden. Finden sich in den Würsten noch hohle, unausgestopfte Stellen, so müssen diese mit einer Nadel gestupft werden, damit keine Luft in der Wurst bleibt. — Man hängt diese Würste 4 bis 5 Tage in den Rauch und nachher in eine luftige, von den Sonnenstrahlen befreyete Kammer, bis zum Gebrauch. — Es ist besonders zu bemerken, daß zu der Wurstmasse niemals Wasser darf genommen werden; sollte sie zu trocken seyn, welches nur selten der Fall seyn wird, so feuchtet man sie mit ein wenig guten Fruchtbrantwein an. Man darf diese Art Würste, die man in Augsburg gediegene Würste nennt, zum Verspeisen nur höchst wenig kochen oder sieden, weil sie sonst streng, trocken und geschmacklos werden; das Letztere geschieht auch, wenn man sie zu alt werden läßt.

Ausbrech- oder Brockelerbsen, s. m. bey Erbsen.

Austern sind bekannte Schaalenthiere, die in den meisten Meeren zu Hause sind, und zu uns nach Südteutschland mit schweren Kosten aus Nordteutschland, Holland und von Triest und Venedig gebracht werden. Man hält die Austern für Leckerbissen, sie sind aber schwerverdaulich; nur roh und mit Citronensaft genoßen, noch am gesündesten. Für die Küche ist ihr Gebrauch nicht häufig, indem sie sich, und daß nur mit der äussersten Vorsicht und Mühe, kaum 8 Tage lang frisch und eßbar erhalten lassen, daneben auch noch sehr theuer sind. Ich will daher hier von Austern-Zubereitungen nur einiges sagen; Nachstehendes mag genug seyn.

Austern roh aufgetragen.

Man wischt die frisch angekommenen Austern mit einem reinen, groben Kuchentuche aussen Stück für Stück ab, klopft ein wenig mit dem starken Messer, womit man sie öffnen will, an die Schaale, damit das noch daran sitzende Unreine abspringe und die Muschel sich ein wenig öffne. Man hält die Muschel mit dem runden, gewölbten Theil unter sich gekehrt in der linken Hand und zwar mit einem Tuch oder Serviette, sucht den Spalt zwischen der platten obern Schaale und der untern, faßt in der rechten Hand das Messer an der Klinge so kurz

als möglich und biegt die Muschel auseinander. Hierbey muß man vorsichtig seyn, daß, so wie die Auster geöffnet ist, das in selbiger befindliche Seewasser ja nicht herauslaufen kann; denn dieses macht nicht allein die Delikatesse an der Auster, sondern es trägt auch zur Verdauung sehr viel bey. Man muß daher die Auster ganz gleich und fest in der linken Hand halten und das Eröffnen der Schaale behutsam beginnen. Ist die Auster geöffnet, so lößt man dieselbe behutsam von der Unterschaale ab, ohne sie heraus zu nehmen und setzt sie mit der Unterschaale eine neben die andere, auf eine Porzelanplatte. Sie werden dann mit halbgeschnittenen Citronen, Pfeffer, Weinessig und Salz, all diese Stücke auf einer Platte besonders aufgetragen, damit sie Jeder nach seinem Geschmacke würzen kann. Citronensaft ist indessen das Beste, womit die Austern roh genoßen werden.

Austern zu braten.

Die Austern werden gewöhnlich in ihrer eigenen Unterschaale gebraten, und diesfalls geöffnet, wie zum roh essen. Man setzet sie in der untern Schaale nebeneinander auf einen Rost, thut in jede ein klein wenig Butter, Pfeffer und gehackte Petersilie, viel oder wenig nach Belieben. Man muß Acht haben, daß jede Auster ganz von der Schaale losgemacht ist, sonst springt sie, so wie die Wärme sie empfindet, in die Luft. Man muß auch, um das Braten

zu beschleunigen, mit einer mit glühenden Kohlen gefüllten Feuerschaufel oben über die Austern mehrmals wegfahren. Sind sie nun auf diese Weise gebraten, so trägt man sie auf und giebt aufgeschnittene Citronen dazu.

Austern zu dämpfen.

Man behandelt sie durchaus, als wenn sie sollten gebraten werden. Blos neben dem Butter und Pfeffer wird noch ein Kaffeelöffelvoll Wein in jede Schaale gegossen und jede mit ihrer obern Schaale, die man sonst wegwirft, bedeckt. Beym Auftragen nimmt man die Oberschaale ab und giebt Tamarindensaft in einer Kaffeeschaale, statt der Citronen dazu.

Austern gebacken.

Man nimmt einen guten Theil frische ausgewaschene Butter, rührt sie wohl ab, thut dazu Hechtfleisch, das vorher ohne Salz abgekocht, von den Gräten gereinigt und mit einigen Austern fein gehackt ist, nebst dem Gelben von Eyern, ein wenig gestossene Muskatblumen und dem Wasser von den Austern, die man einlegen will. Dies Alles rührt man mit so viel fein geriebenem Semmelmehl, daß es dick genug wird, wohl untereinander, nimmt große Muschelschaalen, oder in Ermangelung derselben recht rein gemachte tiefe Austerschaalen, legt etwas von dem Gehackten und Gerührten hinein, thut dann eine oder zwey Austern darauf, bedeckt sie

mit dem Gerührten so hoch, als man will, streicht es mit einem Messer glatt und kerbt das Ganze bunt, dann bäckt man sie in der Tortenpfanne und giebt ihnen unten und oben Kohlfeuer.

Wenn sie zu Tische gebracht werden, so giebt man Citronen dazu, um von diesen den Saft darauf zu drücken.

Austern, nachgemachte.

Man siedet ein paar Kalbsbriese im Salzwasser weich, nimmt untere wohlgepuzte tiefe Austerschaalen, thut in jede ein Stückchen von den weichgesottenen Briesen, nebst ein wenig fein geschnittenen Hering oder Sardellen, Semmelmehl, Gewürz und einen halben Theelöffelvoll zergangenen Butter. Die so gefüllte Austerschaalen stellt man auf den Rost, brät und behandelt sie eben so, wie die eigentlichen Austern. Vor dem Auftragen, drückt man in jede Schaale ein wenig Citronensaft. Statt der Kälberbriese kann man auch abgesottene Fischmilch, Hechtleber, Krebsschwänze und in Milch vom Salze ausgezogene Heringsmilch und Rogen gebrauchen, und an den Fasttagen als Fastenspeise geben. — Selbst die gesottenen und gereinigten Schnecken können auf diese Art zugerichtet und gebraten werden.

Austernpastete s. m. unter Pasteten.

Austernkuchen.

Nachdem die Austern aus der Schaale ausgestochen und ihnen die Bärte abgemacht worden sind, so werden sie in einem Geschirre über das Feuer gesetzt, und nur ein wenig angequellet, damit die überflüssige Feuchtigkeit gelinde herausgehe. Wenn sie zum Abkühlen und Abtriefen in einen Durchschlag gethan worden, so muß man sie auf einem saubern Hackbrette mit fein gestoßenen Semmelmehl, Muskatenblumen und fein gehackten Citronenschaalen ganz klein hacken, daß ein feiner Taig daraus werde. Hievon macht man kleine platte Kuchen, die auf einem dünnen mit Papier belegten Brette in einen abgekühlten Backofen gelinde und langsam getrocknet werden, bis sie hart sind, so daß man sie in einem Mörsel zerstossen und an einem trockenen Ort verwahren kann.

Diese Austernkuchen sind nur zum Aufheben; und nur alsdann zu machen, wenn man die Austern recht frisch und wohlfeil haben kann; denn es giebt Jahrszeiten, da die frischen Austern fehlen. Hat man aber diese Austernkuchen, so zerstößt man sie und giebt vielen Speisen und Soosen den so sehr beliebten Austergeschmack. Man zerstößt also diese Kuchen, wenn man sie brauchen will, oder man kann sie auch einweichen, daß sie zergehen müssen.

Einige verfertigen auch auf gleiche Art Sardellenkuchen, dies aber ist gerade nicht nö-

thig, da man in Ermangelung der Sardellen zu Speisen oder Soosen, sich allemal mit Hering helfen kann, wenn man will.

Dagegen die Krebskuchen sind eher anzurathen, weil die Krebse in vielen Monaten nichts taugen oder nicht zu haben sind. Sie werden aus dem gesottenen Krebsfleische durch die nämliche Behandlung wie die Austernkuchen gemacht.

Hiernächst sind auch die Spargelkuchen anzupreisen, die auf nachstehende Art bereitet werden. Man läßt den Spargel einen ganz gelinden Sud thun und abtriefen, hacket ihn, so weit er mürbe ist, nebst Zwieback, Muskatenblumen und fein gehackter Citronenschale, macht und bäckt davon kleine Kuchen, und hebt sie auf zu Bouillons und Speisen, bey denen man den Spargelgeschmack anbringen will.

Mit jungen grünen Erbsen, die zu einem Mus, im rohen ungekochten Zustande, in einem Steinmörser gerieben worden, verfährt man auch so, und macht grüne Erbskuchen davon. Speisen und Brühen schmecken besser, als von den grünen Erbsen, die nach gewöhnlicher Art eingemacht und aufbewahrt werden.

Austerlacke oder Brühe, um angelaufene Austern zu verbessern.

Man siedet Wasser ab, läßt es kalt werden, nimmt von ein oder zwey Eyern das Eyweiß, je nachdem man viel zu machen gedenkt,

quirlt es wohl, daß es gischt, gießt es in das Wasser, thut eine Handvoll Salz dazu, auch gröblich gestossenen Pfeffer und etwas geschnittene Muskatblumen, gießt die riechende Lacke von den Austern ab und die frische nachgemachte darüber, so wird man wenig Unterschied zwischen den angelaufenen und frischen Austern finden. — Schlägt der erste Aufguß der künstlichen Brühe nicht an, so gießt man diesen wenn er einige Zeit über den Austern gestanden ab, und nochmals frischen darüber.

Austern in ihren Schaalen einige Tage frisch zu erhalten.

Will man die Austern in ihren Schaalen etliche Tage frisch erhalten, so muß man etwas Schweres darauf legen und denselben dadurch verwehren, daß sie sich nicht öffnen und ihr Wasser verlieren. Diejenigen Austern, welche man einsalzet, nimmt man aus ihren Schaalen und thut sie in irdene Töpfe oder hölzerne Gefäße; je nachdem man eine Lage derselben gemacht hat, so streuet man etwas Salz, Pfeffer, etliche Lorbeerblätter, ganzen Zimmet, mit grünen Fenchel, der in die Saat geschossen, und wenn man will, etwas Muskus und Ambra, wovon sie trefflich gut, aber auch theuer werden, darüber. Und so wird eine Lage nach der andern gemacht und behandelt.

Wenn man die Austern aus diesen Gefäßen nimmt und sie allzusalzig befindet, so kann man

sie etwas auswässern, und hernach auf alle die Arten, wie vorher gesagt worden, zurichten; oder auch mit Oel und Essig essen.

Diese gesalzenen Austern thut man an allerhand Gerichte, an gebratenes Geflügelwerk und zu vielen Würzungen, welches jede geübte Köchin von selbst verstehen und nach Umständen beurtheilen wird.

Von den frischen Austern macht man auch allerhand Suppen, Pasteten und andere Gerichte, wie in diesem Kochbuche die Folge lehren wird.

B.

Backen, wie dieses zweckmäßig zu besorgen ist, s. m. unter dem Artikel Kochen nach.

Bärschlinge, Bärsige, s. Pärschlinge.

Baierisch Brod.

Man schneidet weißes Semmelbrod in länglichte oder sonst beliebige Stücke, weicht diese in süße Milch ein; zerklopft, nach Erforderniß, einige Eyer und salzt sie, kehrt das eingeweichte Brod in den Eyern um und bäckt dann die Schnitten im Schmalz schön gelb heraus. Man giebt sie trocken als Auflage zum Gemüse, kann aber auch eine Rahm- oder Choccoladesoose darüber machen und sie in dieser warm geben. Mann nennt dieses Gebäcke auch noch Goldschnitten.

Baiernsche Dampfnudeln, s. Dampfnudeln.

Baierisch=Kraut.

Man nimmt blau und weißes Kraut, schneidet es wie zum sauren Kraut, oder hackt es, wie zum gehackten Kraut. Nun macht man in einem Fußhafen Schmalz heiß, schneidet Zwiebeln klein und wirft sie in das Schmalz, thut das Kraut, Salz und ein wenig Kümmel dazu, und läßt alles wohl und langsam dämpfen und einkochen, sorgt aber daß es nicht anbrenne. — Eine Viertelstunde vor dem Anrichten, schüttet man ein Gläschen Weinessig und ein Gläschen Wein daran, stäubt ein wenig Mehl darüber, deckt alles wohl zu und richtet das Kraut endlich an.

Baierische oder märkische Rüben.

Sie werden auch noch Steckrüben, Pfätterrüben, Stech= und Stickelrüben genannt. Man hat deren in jeder Landschaft und pflegt sie von dem Orte zu benennen, wo sie von vorzüglicher Güte gebauet werden.

Man schabt und legt sie in's Wasser, damit sie weiß bleiben. Nun macht man Schmalz heiß und läßt die Rüben darinnen dünsten oder schweissen. Ist dieses genüglich geschehen, so schüttet man sie in einem Hafen, gießt Fleischbrühe daran und wirft etwas geriebenes Roggenbrod von der Rinde dazu, pfeffert das Gan=

ze genügsam und läßt's sieden, bis die Brühe etwas dick wird, dann richtet man sie an.

Barbe, Barme, Barbet, ein zu dem Karpfengeschlechte gehöriger Fisch, der seinen Namen zweyen häutigen Auswüchsen verdankt, die ihm am Maule, gleich einen Knebelbart, herabhängen. Er sieht übrigens dem Karpfen ziemlich gleich, erreicht aber selten die Größe von 3 Pfunden und ist, da er sich gerne an trüben, tiefen und schlamichten Stellen im Wasser aufhält, nicht von Aussen so rein, wie der Karpfe, man muß ihn daher, ehe man ihn abschuppt, mit Salz und Asche reinigen. Uebrigens wird der Barbe eben so in der Zubereitung behandelt wie der Karpfe. Der Rogen dieses Fisches hat die Eigenschaft, daß er Erbrechen erregt, daher man ihn wegwerfen und ja nie zubereiten muß, so auch keinen andern Theil der Eingeweide.

Baumkuchen, Prügelkuchen, auch Stangenkuchen.

Es ist dieses ein sehr mißliches Gebäcke, und man muß ausserordentliche Uebung und Fertigkeit haben, wenn man es, der Form nach, ganz und unversehrt auf die Tafel bringen will. Indessen will ich dennoch, der Vollständigkeit wegen, die ganze Zubereitungsart dieses Kunstgebäcks hieher setzen.

Man hat zu diesem Gebäcke ein kegelför-

miges Stück Buchenholz nöthig, das von dem Drechsler gedreht und aussen ganz glatt und polirt seyn muß; dieses Holz nennet man den Baum und es muß so gerichtet seyn, daß man es bequem an den Bratspieß stecken und daran fest keilen kann. Es ist 1 1/2 Fuß lang, unten 5 1/2 Zoll und oben 3 1/4 Zoll im Durchschnitte breit, so, daß der Baum nach und nach 2 1/4 Zoll abnimmt. Um diesen Baum schlägt man ein paar Bogen weißes Papier, so glatt als möglich und umwickelt dieses dicht und fest mit Bindfaden, so, daß jeder Faden dicht und genau an dem andern steht, bis unten und oben, wo das Papier einen Daumenbreit unumwickelt und blos bleiben muß. Am Anfange und am Ende des Prügels schleift man den Bindfaden recht fest, jedoch so, daß man ihn, wenn der Kuchen fertig ist, wieder aufziehen und aus denselben herauswinden kann. Der Bratspieß, woran der Baum gesteckt und fest gekeilt wird, muß stark und eigens dazu gemacht werden, daß ihn ein Mensch umdrehen kann, denn am Bratenwender darf er nicht angebracht seyn. Wenn man diese weitläuftige Vorrichtung hat, so schreitet man zur Bereitung des Taigs, woraus der Baumkuchen verfertigt werden soll.

Man rührt oder treibt 1 Pf. frischen Butter zu Schaum, thut 1 Pf. gestoßenen Zucker dazu; 1 1/2 Pf. süße und darunter etliche bittere Mandeln werden recht fein gestossen; das Gelbe oder die Dottern von 20 Eyern und 3/4

Pfunde feines Mundmehl kommen ebenfalls zu der Masse und nun wird alles, aber immer nur nach einer Seite, wohl abgerührt. Hierauf schlägt man das Weiße der Eyer, von denen man den Dottern genommen, zu einem steifen Schnee, setzt Zimmet und nach Belieben auch noch anderes Gewürz bey, wie auch die abgeriebene Schaale von einer Citrone, rührt alles durcheinander und schreitet sofort zum Backen.

Der schon hergerichtete Baum wird an den Spieß befestiget, fest daran gekeilt und das daran befestigte Papier, samt dem dieses umwickelnden Bindfaden mit Butter bestrichen. So kommt der Spies mit den Baum an ein gelindes Feuer und wird von einer Person langsam umgedreht, bis er sich erhitzt hat, was man bemerkt, wenn das an dem Baum unumwickelt gebliebene Papier anfängt gelb zu werden. Nun wird eine Bratpfanne unter den Baum gestellt und dieser, so weit er mit Bindfaden umwickelt ist, weiter ja nicht, mit dem Taige bestrichen, so dicke, als die Taigmasse nur immer daran hängen bleiben will; dieß muß unter beständigem Umdrehen des Spieses geschehen. Was von dem Taige in die Bratpfanne fällt, wird sogleich wieder zu dem übrigen Taig gethan. Ist die erste Ueberstreichung angehartet, so fährt man auf eben die Weise mit der zweyten, dritten und so lange fort, bis der Taig aller aufgegossen oder aufgestrichen ist. Ist nun der lezte Ueberzug ebenfalls angebacken,

so nimmt man den Spies vom Feuer und läßt ihn noch eine halbe Stunde aufrecht stehen und antrocknen. Endlich schneidet man den Prügelkuchen auf dem Baume unten und oben hübsch gleich und sucht ihn mit Vorsicht ganz von dem Baum herunter zu streifen, was um so leichter geht, wenn man den Kuchen mit einer Serviette umfaßt und den Spies sachte gegen den Heerd oder gegen eine Wand stößt. Ist dies geschehen, so sucht man mit Vortheil den Bindfaden und das Papier heraus zu bringen, stellt den Kuchen auf eine runde Platte, bestäubt ihn mit Zucker und Zimmet von den Seiten und steckt oben in den engen Theil ein verhältnißmäßiges Blumenbouquet. Sollte, wie dies öfters der Fall seyn kann, der Kuchen nicht ganz von dem Baume zu bringen seyn, so schneidet man ihn der Länge nach in zwey gleiche Theile mit einem recht scharfen Messer bis auf den Baum durch, nimmt jeden Theil behutsam ab und Papier und Bindfaden heraus, und bindet dann beyde Hälften in gleichen Absätzen mit färbigen schönen Bändern behutsam zusammen und ziert ihn eben so aufrecht stehend, das weite Theil unten auf der Platte ruhend, oben mit einem Bouquete und trägt ihn so zu Tische. Den Taig zu dem Baumkuchen kann man mit saurem Rahm, Citronat, Pomeranzenschaalen, Pistazien und Korinten nach Gefallen versetzen und verändern. Bey dem Anstecken des Baums an den Spies muß darauf gesehen werden, daß

man die untere oder breitere Seite desselben zuerst und gegen die Handhabe am Spiese zu, ansteckt, sonst bringt man den Kuchen nicht ganz herunter.

Bauernknöpflein, Knödeln, Klöße.

Man schneidet 3 Kreuzersemmeln in kleine würflichte Stücke, röstet die eine Hälfte in Schmalz, die andere Hälfte aber brühet man mit siedender Milch an. Ferner schneidet man eine Zwiebel klein und dämpft sie im Butter, diese nebst dem Salz, so viel nöthig ist, schüttet man ebenfalls an das Brod. Nun zerklopft man 4 Eyer, schüttet sie auch an das Brod und rührt alles durcheinander. Endlich kommt noch so viel schönes Mehl dazu, daß der Taig nicht allzu weich bleibt, aber auch nicht allzu feste wird. Man macht aus diesem ziemlich große Klöse, die man im siedendem Wasser auskocht, in der Mitte, nachdem sie gekocht sind, durchschneidet und dann mit geröstetem Semmelmehl aufschmelzt. Nimmt man statt dem Mehle geriebene Erdäpfel oder Kartoffeln unter diese Klöse und setzt ein wenig geschnittenen Schnittlauch bey, so werden sie noch besser. Man kann auch geschnittenen Speck und Schinken darunter mischen und die Klöse in Fleischbrühe sieden, so kann man sie füglich Herren-Knöpflein nennen. Das Ganze ist für 4 bis 6 Personen genug, als Voressen.

Bauernkrapfen.

Man nimmt 1/4 Pfund Zucker und rührt diesen mit 4 Eyerdottern eine Viertelstunde lang tüchtig ab. Ferner werden 2 Loth abgezogene Mandeln klein geschnitten, 4 Loth Kartoffeln gerieben, die Schaale von einer halben Citrone und 2 Löffelvoll Mehl daran gethan. Alles wohl durcheinander gemischt, kleine Stücken Taig auf Oblaten gesetzt und im Backofen hübsch gelb backen lassen.

Bavaroise, s. unter Getänke.

Bavesen, dies sind in Schmalz gebackene, mit Hirn, oder irgend einer andern Fülle, bestrichene Semmelschnitten.

Becassine, s. Schnepfe.

Belgrader Brod, auch Presburger Brod.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln wird zu ganz kleinen Würfeln geschnitten, Mehl und Zucker, von jedem auch ein halb Pfund, dazu gethan; diese Masse mit 1 Loth Zimmet, 1/4 Loth Gewürznelken, einer Citronenschaale und 2 Messerspitzenvoll Potasche versetzt; alles in eine Schüssel gethan, 2 bis 3 Eyer daran geschlagen und den Taig recht durcheinander gerührt. Sollte derselbe noch gar zu fest seyn, so gießt man 1 paar Eßlöffel voll Milch zu. Nun wird der Taig auf ein Nudelbrett gethan,

gekneteten und zu einem runden Laib formirt, den man mit der Nudelwalze oder dem Wälgerholze zu einem Fingers dicken Fleck auswalzt oder wärgelt, in Fingers lange und zwey Finger breite Stücke schneidet und auf einem mit Mehl bestreuten Bleche im Backofen oder der Bratröhre schön gelb bäckt.

Berlans.

Man nimmt dazu eben so viel Butter, als 6 Eyer, die auch dazu genommen werden, schwer sind, eben so viel gestoßenen Zucker und rührt beydes mit den 6 Eyerdottern recht schaumig. Etwas fein gehackter Citronat und Pomeranzenschaalen, die abgeriebene Schaale einer Citrone werden beygemischt und die 6 Eyerweiße zu Schnee geschlagen. Ein Pf. feines Mehl wird nun unter all die genannten Gegenstände gerührt und ein Taig daraus gemacht. Dieser wird zu einem Blatz ausgewellt und 4 Zoll lange Stückchen, jedes Fingers dick, geschnitten und runde Ringe oder Brezen daraus formirt, auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und wie Anisküchlein gebacken.

Bernhardiner Salmi.

Der sehr ehrwürdige Pater Küchenmeister in der Abtey Haute Seille, Dom Claudon, ein berühmter Kochkünstler, theilte mir auf meinen Reisen dieses und mehrere Küchen-Rezepte mit, die ich, da ich sie sämtlich vortrefflich fand,

hier, jedes an seinem Orte, bekannt machen will.

Es ist ein vortreffliches Ragou und schickt sich gleich gut für den Haasen, das Feld- oder Rebhuhn, die zahme und wilde Ente, junge zahme und wilde Gänse, Becassinen, wilde Tauben u. m. a., nur müssen nach dem Verhältnisse der Zahl oder der Größe des Geflügels, die Zuthaten vermehrt oder vermindert werden.

Zur Probe drey Stücke Schnepfen. Diese brate man gelinde am Spiese; zerlege sie dann kunstmäßig und lege das Zerschnittene auf einen Teller besonders. Die Eingeweide der Schnepfen, wovon man blos den Magen wegwirft, und das was beym Braten in der Untersatzpfanne abgetropft ist, thue man in die nämliche Schüssel, worinnen man die gebratenen Schnepfen transchirt hat, und lasse alles dabey, was in der Schussel beym Transchiren ausgelaufen und abgefallen ist. Man zerdrücke alles dies mit einem starken Löffel, drücke den Saft von 3 Citronen darauf, setze von einer Citrone die sehr klein geschnittene Schaale, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatennuß oder feines Kräuterpulver bey. Dieses alles rühre man, immer in der nämlichen Schüssel, mit einem Glas guten weißen Wein und einem Eßlöffel voll guten Senf untereinander, lege die zerschnittenen Schnepfentheile darein und setze das Ganze, eben auch in der nämlichen Schüssel, auf sehr gelindes Kohlenfeuer. Man muß darauf

sehen, daß dieses Ragout ja nicht aufkoche, sondern sich nur bis zu dem Grade des Kochens erhitze. So bald sich dieser Grad zeigt, gießt man einen Eßlöffelvoll sehr feines und reines Provanseröhl an das Ragou, rührt es um und richtet es in eine inzwischen recht warm gehaltene Ragouschüssel zierlich und wohlgeordnet an, sorgt auch dafür, daß es recht heiß zur Tafel gebracht werde. Hat man Gäste zu bedienen, die das Oehl an dem Ragou nicht lieben, so läßt man dieses weg und nimmt dafür braun geschmolzene recht frische Butter, statt einen, zwey Eßlöffel voll. Zu merken ist, daß man die Schnepfen, oder welcher Gegenstand es sonst ist, während das Ragou über dem Feuer stehet, etlichemal umwendet und sorgt, daß nichts anbrenne.

Auf diese Art kann man, wie schon gesagt worden, wenn man nach Beschaffenheit der Größe oder Zahl der Gegenstände, die Zuthaten vermehrt oder vermindert, viele Arten Ragou machen, z. B. Enten- Gänse- Haasen-, Hüner-, Krametsvögel-, Lerchen-, Rebhüner- und Tauben-Ragou, selbst die von der Tafel abgehobenen Theile der genannten und mehr andern Braten, können auf diese Art nützlich verwendet und wohlschmeckend nochmal gegeben werden. Uebrigens s. m. dennoch die Artikel Ragou noch nach, um sich auch mit andern Arten dieser Speise bekannt zu machen.

Berschinge, s. m. Pärschlinge.

Bier, ein bekanntes Getränk aus der Gerste oder Waizen und Hopfen. Das Bier, vorzüglich das weiße Bier aus Gerste, und noch besser das aus Waizen, wo es zu haben ist, findet in der Küche mehrfache Anwendung, selbst da noch, wenn es zu Essig geworden ist, wie dies bey dem Artikel Fleisch wird angemerkt werden. Zu bemerken ist, daß das weiße Bier im nördlichen Teutschlande Breyhan oder Bryhan genannt wird, man also, wann in einem der Küchenrezepte dieses Buchs dieser Name vorkommen sollte, weißes Bier darunter zu verstehen hat. Unter mehrern Zubereitungen aus weißem Bier sind vorzüglich zu bemerken:

Bierbrey oder Biermus.

Man reibt gemischtes, sogenanntes römisches Korn- oder Roggenbrod, so viel man zu brauchen glaubt, auf dem Reibeisen, dann macht man Schmalz heiß und röstet das geriebene Brod, wenn es z. B. 6 Löffel voll sind, mit einem Löffel voll Mehl schön gelb, rührt es mit 2 Theilen weißem Bier und einem Theil Wein, welche beyde vorher unter einander gegossen und siedend gemacht werden, so an, daß es nicht allzu dünne wird. Nun kommt nach Belieben Zucker, die Schaale einer auf diesem abgeriebenen Citrone und etwas Zimmet dazu. Man läßt es, wenn es nicht zu viel Mus ist,

nur eine Viertelstunde kochen, weil sich sonst der Geist des Weins, der Citrone und des Zimmets zu sehr verflüchtiget. Man muß daher vorher darauf sehen, daß das Mus nicht zu dünne eingerührt wird und wenn dies der Fall ist, lieber mit etwas Reib- oder Semmelmehl nachhelfen. Statt dem Zucker kann man auch geriebenen Lebkuchen oder Pfefferkuchen beysetzen, imgleichen Honig.

Das Wein-Mus wird eben so bereitet und statt dem Bier zwey Theile Wein und ein Theil Wasser genommen. Hier muß auch weißes Brod und Zucker angewendet werden, und darf man weder Lebkuchen noch Honig statt des Zuckers nehmen.

Bier kalte Schale.

Hierzu wird Brod, am besten schwarzes Hausbrod auf einem Reibeisen gerieben, und ferner das Gelbe von der Citrone entweder auf eben demselben, oder noch besser mit Zucker abgerieben und frisches Weißbier darauf gegossen, nach Belieben Zucker und Zimmet darüber gestreuet und Citronscheiben darein gelegt. Um die kalte Schale zu verbessern, pflegt man, besonders bey dem Weißbier, Wein hinzu zu gießen. Will man der Stärke wegen braunes Bier nehmen, so muß man in diesem, ehe man es auf das Brod und den Zucker gießt, etliche frische glühende Kohlen ablöschen, um den bittern Hopfengeschmack zu mildern, doch nicht zu viel, damit das Bier nicht lau wird.

Bier- und Milchsuppe.

Man nimmt ein Viertelmaas weißes Bier und ein Viertelmaas Milch, setzt es auf, thut etwas Zucker und ein wenig frische Milch hinzu, läßt es kochen und quirlt es mit 3 Eyerdottern ab. Beym Abquirlen nimmt man zu den Eyerdottern ein wenig kaltes Bier und einen halben Löffel voll Mehl; hat man dieses recht untereinander gequirlt, so quirlt man dann mit allem die Suppe damit ab, richtet sie über gewürfelte Semmel an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Biersuppe ohne Milch.

Man läßt 1/2 Maas weißes Bier mit einem Stückchen Butter einer wälschen Nuß groß, siedend werden, zuckert es nach Belieben, zerklopft 2 Eyerdotter und rührt sie mit dem siedenden Bier an. Nun schneidet man nach Belieben weißes oder schwarzes Brod würflicht, röstet es ein wenig in Schmalz, bestreuet es mit gestoßenen Zimmet oder reibt Muskatennuß darauf und richtet die Suppe darüber an.

Bier, warmes, s. unter Getränke.

Birkhuhn zu braten, s. m. Auerhan.

Birnen, eine bekannte Obstgattung, die frisch und gedürret oder getrocknet in der Küche Anwendung findet. Ich gebe hier nur einige Arten sie zu kochen an.

Birnen zu kochen.

Man schält die Birnen und kann, wenn sie zu groß sind, sie in Viertel zerschneiden. In das Gefäß, worin sie gekocht werden, thut man etwas Beyfuß, Wein und Honig. Sie müssen lange, wohl 2 Stunden kochen. Ehe man anrichtet, wird etwas geröstetes Mehl hinzu gethan. Die Brühe muß sämig seyn, wenn also die Birnen viel Saft haben und süß sind, so muß man nur wenig Wein und Honig daran thun.

Birnbraten.

Man nimmt einen Kalbs= oder Lammsschlegel und richtet ihn zum Braten in die Röhre vor. Nun schält man eine gute Art Birnen, schneidet sie in Schnitze und dämpft sie in halb Essig und halb Wasser und etwas Zucker und Gewürze nur halb weich. Indessen wird der Braten auch beynahe ausgebraten und die Schnitze samt der Brühe in der sie dämpften, darüber gegossen. Den Braten läßt man nun vollends ausbraten, legt ihn auf die Schüssel, worinnen er aufgetragen wird und die Birnschnitze um ihn herum. Die Brühe läßt man durch einen Seiher laufen und giebt sie in einem Soosennapf auf den Tisch.

Birn=Compote.

Man bereitet sie eben so, wie die Aepfel=Compote (m. s. diese), nur haben sie nicht so

viel Zucker nöthig, besonders wenn man gute Birngattungen wählt. Zum Fertigdämpfen brauchen sie mehr Zeit, als die Aepfel, man muß sie daher nicht zu frühzeitig anrichten.

Birnen, geschmorte oder gedämpfte.

Man schält die Birnen, läßt sie ganz, oder schneidet sie in Viertel, dann setzt man sie mit Weißbier, Zucker und Citronenschaale auf, läßt sie so fertig dämpfen und bestreut sie zuletzt mit Zucker und Zimmet. Will man sie im rothen Wein dämpfen, so läßt man erst den Wein mit einem Stück Zucker aufkochen, dann legt man die geschälten ganzen Birnen, die oben eingekerbt werden müssen, hinein, läßt sie fertig dämpfen und bestreut sie mit Zucker und Zimmet, ehe man sie aufträgt.

Birn=Gallerte.

Man schneidet eine gute Sorte Birnen, die gerne dünsten, nachdem sie geschält sind, in kleine, dünne Schnittgen, setzt sie mit etwas Wasser in einem Kochgeschirr bey und gießt einen Kaffeelöffel voll in Wein aufgelößte Cochenille dazu, damit sie roth werden. Nun läßt man die Birnen wohlverdeckt gelinde kochen, bis sie zu einem feinen Mus oder Brey geworden sind. Dieses schlägt man durch einen feinen Durchschlag, nimmt auf eine halbe Maas des durchgeschlagenen Muses 1/2 Pf. Zucker und kocht beyde so lange, bis die Masse gallert= oder Lat=

wergenartig wird und breit vom Löffel abfällt, dann ist sie gut. Nun läßt man die Masse so weit erkalten, daß man einen Finger darin erleiden kann, rührt ein wenig gestossenen Zimmet und Vanille hinein und gießt sie in einen steinernen Hafen, oder in ein etwas erwärmtes Zuckerglas, bindet es zu und verwahrt es zum Gebrauch. Sollte diese Gallerte nach einigen Tagen scheinen anzulaufen, so setzt man etwas Zucker zu und kocht sie nochmals ein. Aus guten Aepfelgattungen, aus Quitten, Aprikosen und aus Pflaumen kann man gleichfalls ein solches Mus oder Latwerge machen, und ist das Verfahren das Nämliche, wie bey den Birnen. Diese Gallerte, die sowohl als eine Confitur auf den Tisch, als auch zur Labung für Kranke dient, hält sich mehrere Jahre gut.

Birnmus.

Man bereitet dieses auf die nämliche Art, wie das Aepfelmus, nur nimmt man weniger Zucker, und es wird noch besser, wenn man statt des Zuckers reinen Honig nimmt.

Bischof, s. unter Getränke.

Biscuit sehe man die Artikel Confect nach.

Bläßchen oder Bläslein zu braten, s. man Auerhahn.

Blanschiren ist eine französische, in un=

sere wortreiche und allumfassende teutsche Sprache, wie so sehr viele andere Ausdrücke, eingesündigte Benennung und sagt: daß man eine Speisezuthat verwellen, schüpfen oder brühen soll. Ich werde mich hüten, in meinem Buche dergleichen Bezeichnungen, wo ich nicht muß, zu gebrauchen, und wo ich nicht umhin kann, sie wenigstens nach der Aussprache schreiben, als z. B. Soose statt Sauce, Schü statt Jus, Boullion statt Bouillon u. s. w.; auch durch ein oder den teutschen Ausdruck beysetzen und folgen lassen. Dieses sey ein für allemal gesagt.

Blaukohl, s. Kohl.

Blatz, s. Kuchen.

Blumenkohl, Carviol, Kåskohl, ein feines Kohlgewächse, das man in der Küche nicht wohl entbehren kann; das vortrefflich vom Geschmacke ist und in der Zubereitung am allerwenigsten Umstände erfordert. Es ist ein Gemüse und kann, blos durch den Ueberguß von mancherley Soosen oder Brühen, eben auf so manchfaltige Art aufgetischt werden, wie andere. Die Hauptvorrichtung ist:

Blumenkohl zu kochen.

Man muß bey dem Blumenkohl, wenn man ihn puzt und zum Kochen vorrichtet, die Blume, so viel es möglich ist, ganz und unzer-

schnitten lassen, sehr grosse Blumen aber nur mit Vorsicht theilen, so, daß immer mehrere einzelne Zweige beysammen bleiben. Mit einem spitzigen Messer puzt man alle kleinen Blätter und harte Schaalen zwischen den Stengeln heraus, wäscht die gepuzte Blumen wohl ab, und brüht sie im gesalzenen Wasser, bis sie fast weich sind. Nun ist die Vorrichtung geschehen, und man kann den Blumenkohl sofort zu allen weitern Zubereitungen verwenden.

Blumenkohl in Fleischbrühe.

Nachdem der Blumenkohl aus dem Salzwasser genommen ist, thut man in einen Fußhafen einen Löffelvoll weißes Mehl, rührt es mit ein wenig frischem Wasser und einem Ey an, schüttet Fleischbrühe daran, legt ein kleines Stückchen Butter dazu, nebst ein wenig Pfeffer, Salz und Ingwer, oder statt des Gewürzes Kräuterpulver. Wenn die Brühe anfängt zu sieden, legt man den abgebrühten Blumenkohl hinein, läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen und richtet ihn an.

Blumenkohlsuppe.

Gewöhnlich nimmt man zur Suppe den ausgetriebenen flattrichten, oder unansehnlichen Carviol, schneidet und wäscht ihn rein, setzt ihn mit siedheißem Wasser zum Feuer, setzt ein wenig Salz bey und läßt ihn ein paar Minuten sieden. Nun seiht man das Wasser ab, läßt

Abschöpffett in einem Tiegel zerschleichen, stäubet ein wenig feines Mehl darein, und dieses ein wenig gelb anlaufen, legt den Carviol darauf, läßt ihn ein wenig dünsten, gießt gute siedende Fleischbrühe darüber, frikasirt diese mit Eydotter, und richtet das Ganze über gebähte Semmelschnitten an.

Blumenkohl als Voressen.

Man puze den Carviol sauber, koche ihn in siedendem gesalzenen Wasser nur so lange ab, bis er weich ist, damit er nicht zerfällt, seihe ihn ab, stelle ihn auf die Seite, decke ihn zu und mache folgende Soose. Lasse Abschöpffett in einen Tiegel zerfließen und einen Löffelvoll feines Mehl darinn gelb anlaufen, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig von dem Wasser des abgesottenen Carviols daran, gebe Citronenschaalen darunter, lasse alles aufkochen, frikasire das Ganze mit Eyerdotter und richte den Carviol auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und gieße die Soose durch ein Haarsieb darüber.

Blumenkohl gebacken.

Man macht von einem guten Löffel voll Mehl, zwey Eyern und nach Erfordern Milch, einen Taig von der Art, wie man solchen zu Eyerfladen zu machen pflegt, kehrt den gebrühten Blumenkohl darinnen um und bäckt ihn aus heissem Schmalze schön braun heraus. — Uebri=

gens macht man nach Belieben über den Blumenkohl Soosen von Rahm, von Eyern, von Parmesankäs, von Citronen, Krebsen und mehr andern, giebt ihn auch mit Essig und Oehl als Salat. Zu allen Zubereitungen wird der Blumenkohl, wie schon gesagt, blos gebrüht oder im Salzwasser abgesotten, so auch die Brocoli.

Blut- oder Schwarzwürste zu machen.

Man nimmt ein Stück Rauchspeck und setzt es mit Salz zu. Wenn es bald weich ist, so nimmt man es heraus und schneidet es würflicht, thut es mit Majoran, Pfeffer, Salz und etwas Muskatenblüte in 1 1/2 Maas Schweinsblut, und hiezu noch das Fett, das aus dem Speck gekocht ist. Man röstet ferner eine Handvoll geschnittene Zwiebeln in Butter, thut sie ebenfalls dazu und setzt es etliche Minuten über's Feuer, damit es laulicht wird. Dann füllt man das Blut in fette und starke Därme, läßt die Würste kochen und giebt sie nicht zu warm auf den Tisch. Man kann die Würste auch etliche Tage aufheben, in diesem Falle müssen sie aber nur sehr wenig gekocht werden. Man läßt sie erkalten und abtrocknen und hängt sie in der Speisekammer auf; beym Gebrauch werden sie noch etwas gekocht oder auf dem Roste abgebräunt; man kann sie aber auch nach dem ersten Abkochen in den Rauch hängen und dann länger aufheben.

Böckelfleisch, siehe Pöckelfleisch.

Böf a la Mode (Boeuf a la Mode).

Man nimmt ein schönes dickes Stück Rindfleisch, je größer, je besser, doch wenigstens 6 Pfunde schwer, ohne Knochen und vom Schlegel oder Schwanzstück. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, zu 6 Pfund immer ein halb Pfund Speck genommen, dieser eines kleinen Fingers dick und halben Fingers lang geschnitten, ein Eßlöffel voll Salz, mit einem Kaffeelöffel voll Pfeffer und Nelkengewürz gemischt und der Speck darinnen umgewälzt. Sofort sticht man mit einem spitzigen Messer Löcher in das Fleisch und steckt in jeden Stich ein Stückchen von dem geschnittenen Speck. Hierauf legt man in ein Kasserol oder tiefen Fußhafen ein paar dünne geschnittene buchene Hölzer übers Kreuz, auf diese breite und dünne Stückchen Speck (man kann auch die Speckschwarte nehmen) und auf den Speck das Fleisch. Zu diesem legt man 3 geschälte Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, ein paar Messerspitzen voll gestossenen Pfeffer, von einer halben Citrone die Schaale und das Mark, nebst ein paar Stückchen Rinde von schwarzem Brod. Wenn dieses alles geschehen ist, so gießt man eine Boutellie voll, zu gleichen Theilen gemischt, Wein, Essig und Wasser auf die Masse, deckt den Stolltiegel oder Fußhafen zu und verklebt die Stürze mit Papierstreifen, die mit Mehlkleister bestrichen sind, damit kein Dampf

herausgehen kann. Nun stellt man den Tiegel auf Kohlen und läßt den Inhalt 4 Stunden lang langsam dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten öffnet man den Fußhafen, nimmt, wenn zu viele Brühe vorhanden ist, das Fett ab, und röstet in diesem ein paar Löffelvoll Mehl braun und thut dies an die Brühe. Ist der Soose zu wenig, so gießt man ein paar Löffelvoll Fleischbrühe und Essig daran. Hat das Fleisch hinlänglich gedämpft und ist weich, so schneidet man eine halbe Citrone in Scheiben daran, und läßt es damit noch ein wenig anziehen, richtet so nach an und gießt die Brühe durch einen Seiher über das angerichtete Fleisch, streuet klein geschnittene Citronenschaalen darüber und trägts zu Tische. Will man die Brühe mit Morcheln und Trüffeln machen, so werden diese vorher im Wasser ein wenig abgesotten, eigentlich nur gebrüht, und sonach in einem kleinem Fußhäfchen mit etwas Brühe gekocht und dann unter das Uebrige gemischt; in diesem Falle muß aber die Citrone und der Essig aus der Brühe wegbleiben.

Böf a la Mode, eigentlich gedämpftes Rindfleisch auf andere Art.

Ein gutes, derbes Stück Rindfleisch, ohne Knochen, aus dem Schlegel, wird mürbe geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreuet, mit dicken halben Fingers langen Speckstreifen gespickt, in dem man mit einem Messer Löcher in das

Fleisch sticht und den Speck hinein steckt. Der Boden einer Kasserole wird mit dünn geschnittenen Speckscheiben belegt, hierauf legt man das Fleisch mit Lorbeerblättern, Citronenschaalen, ganzem englischen Gewürze, nebst drey ganzen Zwiebeln, gießt ein paar Löffelvoll Weinessig, eben so viel Wasser und etwas rothen Wein daran, verwahret den Deckel wohl und läßt es mit rund um die Kasserole gelegten Kohlen ohngefähr 4 Stunden lang ganz gelinde dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Kasserole geöffnet, eine ganze in dünne Scheiben geschnittene Citrone darzu gethan und damit noch ein wenig gelinde gekocht. Man kann auch zugleich etwas Weinessig zugießen und bey dem Anrichten das überflüssige Fett von der Brühe abnehmen. Sollte man, wenn man die Kasserole öffnet, finden, daß das Fleisch noch nicht weich genug gedämpft wäre, so muß man, wie sich von selbst versteht, solche wieder schließen und das Dämpfen nach Erfordern fortsetzen.

Böf a la Mode, noch auf eine andere Art.

Das Rindfleisch wird geklopft und in dasselbe, wie vorher beschrieben, Löcher geschnitten, in welche man eine Mischung von gehackten Schalloten oder Rockambol, Zwiebeln, Thimian, Majoran und andern Gartenkräutern, einigen Sardellen und Salz steckt, bestreut das Fleisch

mit Salz und legt es in eine Kasserole, Fußhafen oder Schmortopf, thut einige Scheiben von Speck und von Schinken, einige Scheiben Sellerie- und Petersilienwurzeln, und etliche Stücken gebäheten Brods dazu, schüttet 1/8tel Maas Wein und eben so viel Essig darüber, deckt die Kasserole oder den Tiegel zu, verklebt den Deckel mit Mehlleim, stellt solchen auf Kohlen oder in den Backofen und läßt alles 4 bis 5 Stunden gelinde dämpfen. Hat man das Fleisch heraus genommen, so gießt man die Brühe durch einen Durchschlag, läßt sie nochmals aufwallen und gießt solche übers Fleisch, streut auch klein geschnittene Citronenschaalen darüber.

Bohnen, Fasolenbohnen, Schminkbohnen. Diese Bohnengattung ist von zweyerley Art, nämlich Zwergbohnen und Stangenbohnen; die Schotten sind aber von einer Art, wie von der andern, nur noch jung und grün, zum kochen tauglich. Da die Stangen- oder Schnurbohnen von mancherley Gattungen sind, was auch bey den Zwerg- oder Bodenbohnen der Fall ist, so muß man in der Küche darauf sehen, daß man nicht allerley Gattungen, ältere und junge, große und kleine, dicke und dünne untereinander kocht, weil dies ein sehr ungleiches und im Geschmacke sehr verschiedenes Gemüse abgeben würde. Man nimmt daher, wo möglich, immer einerley Art oder Gat-

tung, an Alter, Grösse und Gestalt gleich, so wird die Absicht erreicht, ein gutes Bohnengemüse auf den Tisch zu bringen. Ich gebe von diesem allgemein beliebten Gemüse nachstehend hier einige Kocharten an.

Bohnen, Schminkbohnen zu kochen.

Man schneidet die Schminkbohnen klein, setzt sie mit Wasser auf, salzt sie, und läßt sie eine kurze Weile kochen, gießt hierauf das Wasser ab, thut siedende Fleischbrühe, nebst etwas Rindfleischfett, Schmalz oder Butter daran, und läßt sie vollends weich kochen. Wenn sie meistens fertig sind, so thut man ein wenig Pfeffer, fein geschnittenes Petersilien und Pfefferkraut, auch Mehl oder Semmelmehl daran und läßt es zusammen noch ein wenig durchkochen. Wenn man keine Fleischbrühe hat, kann man sie auch im Wasser, Butter und Salz kochen. Auch kann man statt der Fleischbrühe halb Wasser und halb Essig daran giessen, und in Würfel geschnittnen und gebratnen Speck, statt dem Schmalz oder Butter daran thun.

Die eingemachten und gedürrten Bohnen werden eben so gekocht, nur muß man sie die Nacht zuvor in frisches Wasser legen, dieses über Nacht darüber stehen lassen und des Morgens abgießen. Auch die sehr jungen Früchte der westphälischen großen Bohnen (die so genannten Saubohnen der großen Art) können

auf vorstehende Art gekocht werden und sind vom vortrefflichen Geschmacke.

Bohnen, gedünstete, in brauner Soose.

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt seyn dürfen, die Faßern auf beyden Seiten aus, schneide sie länglicht und wasche sie rein, thue sie in einen Durchschlag, gieße siedendes Wasser darüber, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Lasse Abschöpfe- oder Bratenfett in einem Tiegel heiß werden, streue ein wenig Zucker daran und das Fett schön braun werden, schütte die Bohnen darauf, salze sie ein wenig und lasse sie unter öftern Umrühren dünsten. Wenn sie anfangen weich zu werden, so stäube man ein wenig Mehl daran. Nun gießt man die erforderliche Fleischbrühe darauf und läßt sie ganz fertig kochen. Falls sie noch zu wenig gesalzen wären, hilft man mit Bratenbrühe nach.

Bohnen, grüne Schminkbohnen, mit Rahm oder Sahnebrühe.

Man nimmt junge Schminkbohnen, schneidet sie recht fein, kocht sie mit Salzwasser auf, gießt das Wasser ab, thut Butter in einen Tiegel, läßt diese zergehen, thut die Bohnen hinein, läßt sie durchdämpfen, gießt dann etwas Rahm dazu und läßt sie damit durchkochen. Alsdann quirlet man etliche Eyerdotter mit ei-

ner Messerspitze voll Mehl in ein wenig Milch recht fein, gießt dies an die Bohnen, läßt sie noch etwas anziehen und richtet dann an.

Noch eine Gattung Bohnen muß hier bemerkt werden, nämlich: die große westphälische Bohne, große Bohne, Veits- oder Vitsbohne, auch gemeinhin Saubohne genannt. Von dieser Art Bohnen giebt es dreyerley Sorten; a) die sehr große Garten- od. englische Gartenbohne; b) die Gartenbohnen mit weißen Blüten und schwarzen Strichen und c) die kleine, gemeine Futter- oder Saubohne. Diese letzte Art taugt nicht für die Küche, wohl aber die beyden erstgenannten Gattungen. Diese werden jung, wie die Fasolen oder Schminkbohnen mit Schotte und Kern gekocht; man kocht, wenn sie größer geworden sind, die grüne Kerne derselben, und auch die ganz reifen Kerne als dürres Zugemüse. Hier einige Kochvorschriften dieser guten Bohnenart:

Bohnen, große Bohnen, westphälische oder Saubohnen.

Man kocht sie mit Wasser ab, gießt sodann das Wasser davon und Fleischbrühe hinzu, thut Salz, Butter und geschnittene Petersilie daran, und zuletzt noch Semmelmehl und Muskatblumen, eben so, wie bey den Schminkbohnen. Die Kerne oder Saamen dieser Bohnen, wenn sie etwas mehr als halbgewachsen sind, aus den

grünen Schaalen oder Schotten genommen und die Haut abgezogen, kann man mit jungen gelben Rüben, wie Brockelerbsen (man sehe diese nach) kochen; sie sind vortrefflich. Auch allein mit Schinken gekocht oder gedämpft, sind sie eine angenehme Speise.

Bohnen einzumachen.

Man zieht den grünen Bohnen die Fäden ab, schneidet sie in beliebige Stückchen, macht in einem kleinen Kessel Wasser siedend, salzt es ein wenig und läßt die geschnittenen Bohnen nur sehr wenig darinnen sieden, oder wie man zu sagen pflegt, nur etliche Walle auf thun. Nach diesem nimmt man sie heraus und legt sie in ein Sieb, daß sie ablaufen. Nun nimmt man ein recht gut und dichtes Fäßgen, belegt dessen Boden mit Weinlaub und darauf eine Schicht gebrühte Bohnen mit etwas Salz, und so wird schichtenweiße fortgefahren, bis die Bohnen alle eingelegt sind. Sonach kommen wieder Traubenblätter oben darüber, man bedeckt diese mit einem gut passenden hölzernen Deckel; beschwert sie stark mit Steinen und stellt das Fäßchen in den Keller. Man muß aber darauf sehen, daß das Salzwasser immer über die Bohnen geht, und wenn dies nicht der Fall ist, frisches Salzwasser daran gießen, auch wenn es anlauft fleißig abpuzen oder reinigen. Wenn man kleingeschnittenen Meerrettig oder Kreen nebst Wachholderbeeren oben in das Salzwasser

wirft, so verhindern diese das Anlaufen, man muß aber Vorsorge treffen, wenn man Bohnen heraus zum kochen nimmt, daß weder die Meerrettigstückchen noch die Wachholderbeeren darunter kommen. Wenn nun die Bohnen auf diese Weise etliche Wochen in Keller gestanden haben, so sind sie zum Gebrauch fertig.

Bohnen, eingemachte, zu kochen.

Man legt die eingemachten Bohnen, die man kochen will, des Abends zuvor in frisches Wasser und läßt sie die Nacht hindurch darinn stehen. Nun wäscht man sie heraus und brüht sie in gesalzenem Wasser, dieses wird ab- und siedende Fleischbrühe darüber gegossen. Man setzt ein paar Petersilienwurzel samt dem Kraut und einem kleinen Zwiebel zu, läßt diese mitkochen, und so wie die Bohnen weich sind, werden sie mit Butter eingebrennt, gepfeffert und angerichtet. Man muß an keins der Zugemüse niemal viele Brühe machen, dies macht sie nicht allein unscheinbar, sondern es verderbt auch den guten Geschmack. Diese Regel beliebe man für immer zu merken.

Bohnen zu dürren.

Hierzu muß man lauter junge Bohnen nehmen; diesen zieht man die Fäden ab, läßt sie nur sehr wenig in siedendem Wasser verwellen, gießt das Wasser ab und zieht die Bohnen auf Fäden, die man auf einen lüftigen Boden oder

Speicher hängt und sie so trocken und dürr werden läßt. Mán kann sie auch, auf Sieben oder Horden, worauf man das Obst zu dürren pflegt, legen, und in einem abgekühlten Backofen mit Vorsicht dürren, nur muß man das Verbrennen, was leicht geschehen kann, zu verhüten suchen, daher fleißig nachsehen.

Bohnen, gedürrte, zu kochen.

Sie werden des Tags vorher, als man sie kochen will, siedend mit Wasser angegossen, zugedeckt und stehen gelassen. Des andern Tags gießt man das Wasser ab, und anderes siedendes daran, darinn werden sie gebrühet und übrigens so, wie die frischen und eingemachten Bohnen gekocht.

Von beyden Bohnengattungen, den Stangen- und Zwergbohnen, hat man eine Art, die kleine weiße Saamenkerne haben und Perlbohnen, weiße Kochbohnen, auch weiße Bohnen überhaupt genennet und auf den Feldern gebauet werden. In Nordteutschland, Holland und England, baut man sie häufig, als Schiffskost. Die kleinen, weißen, runden Perlbohnen sind für den Küchengebrauch die besten und werden in Gärten gebauet und die Kerne gekocht.

Bohnenkerne zu kochen.

Sie werden über Nacht eingequellt, das Wasser am andern Tag abgegossen und eben so wie Linsen oder Erbsen gekocht.

Der Saame der großen oder westphälischen Bohne, besonders derjenigen, deren Kern auch im dürren Zustande grün bleibt; wird ebenfalls gekocht und ist ein gutes musartiges Gemüse, wie durchgetriebene Erbsen. Man weicht die Saamenkerne über Nacht in Wasser ein, wo sie dann so anschwellen, daß man sie zwischen den Fingern aus der sie umgebenden Haut herausdrücken kann. Ist dies geschehen, so werden sie den Erbsen gleich behandelt und gekocht.

Bologneser Würste oder Salami zu machen.

Die überhaupt aus Italien kommenden Würste, besonders die unter dem Namen Salami zu uns gebracht werden, sind nicht wohlfeil und haben das Unangehme an sich, daß sie mit Knoblauch übersetzt sind, auch gerne ranzig werden. Ich setze hier ein Rezept zur Verfertigung von Stellvertreter dieser Wurstgattung her, die so ziemlich die Originalwürste ersetzen werden. Man nimmt 3 Pfunde frischen Speck, zerschneidet ihn in würflichte Stücke; ferner stößt man 6 Loth gedürrtes Salz zu Pulver, reibt eine kleine Muskatnuß, stößt 1 Quent Zimmet, 1 Quent Nelken und ein wenig Zucker miteinander, macht dies Alles mit guten, süssen Wein an, vermischt es mit dem geschnittenen Speck und setzt es verdeckt in den Keller. Nach diesem werden 8 Pfund Schweinefleisch ohne Speck und Fett genommen, Häute und Sehnen davon geson=

dert, klein gehackt oder gewiegt, mit süssem Weine benetzt, 10 Loth gedürrtes und gestossenes Salz, 4 Loth geriebenen Parmesankäs und 2 Loth grob gestoßener Pfeffer beygemischt. Hierauf wird die Speckmischung dazu gethan, und ein wenig unter das Fleisch gehackt, die Wurstfülle sonach wohl untereinander geknetet, endlich in weite getrocknete Rindsdärme fest gefüllt, und nach Belieben in der Größe daraus Würste formirt. Diese stupft man mit einer Nadel, damit die mit eingefüllte Luft herausgeht. Nun hängt man die Würste 2 Tage lang in eine luftige Stube und dann etliche Tage in gelinden Rauch in Schlot oder in eine Rauchkammer, wischt sie von Zeit zu Zeit mit einem Tuche ab und verwahrt sie, nach dem Räuchern, an einem luftigen und trockenen Orte, wo es nicht hingefrieren kann. Man muß auch dafür Sorge tragen, daß sich diese Würste nie, weder beym Abtrocknen, noch beym Räuchern, auch nicht beym Aufbewahren, berühren, sondern immer frey hängen, damit die Luft dazwischen durchstreichen kann. Es steht in eines jeden Belieben, nach Maasgabe dieses Rezepts, sich die Hälfte, den vierten oder achten Theil dieser Würste zu verfertigen. Da die Gewürznelken dem Schimmeln oder Anlaufen vorzüglich widerstehen, so dürfen diese nicht weggelassen werden, besonders wenn man die Würste lange aufheben will. Es giebt auch Liebhaber, die den Geschmack von Knoblauch oder Schalotten

gerne haben, für diese können, nach Belieben, von dieser Zwiebelart verhältnißmäßig einige klein geschnitten dem Wurstgehäcke beygemischt werden.

Boullion, Bouillon, eigentlich Fleischbrühe.

Man gießt auf ein Pfund Rind- oder Ochsenfleisch eine Maas Wasser, thut Petersilienwurzel und Kraut, Zellerie und Poreh, nebst einem Stückchen Jngwer und wenigem Salz hinzu und läßt es zusammen kochen, bis alles weich ist. Jst nun die Brühe kräftig genug, so gießt man sie durch ein Haarsieb oder engen Seiher ab. Sollte das Fleisch aber noch nicht ganz ausgekocht seyn, so kann man so viel heißes Wasser nachfüllen, als man Brühe abgegossen hat und dann vollends auskochen lassen. Zu bemerken ist hier noch überhaupt: daß man die Kräuter und Wurzeln, als auch die Gewürze, welche den Brühen Wohlgeschmack und Kraft geben sollen, so späth als möglich dem kochenden Fleische beysetzt, weil sich ausserdem, durch das lange Sieden, deren Kraft und Geschmack verflüchtigt. Diese Gattung Boullion wird gewöhnlich mit Eyerdottern legirt und gewürzt, über gekochten Reis, Klöse und dergleichen Speisen gegossen, auch kocht man darinn Nudeln, Makaroni, Vermicelli (Fadennudeln) zu Suppen auf.

Dies wäre die weiße Boullion, man hat aber auch eine braune, welche nachstehend verfertigt wird. Man nimmt ein derbes Stück Rindfleisch vom Schenkel oder dem Schwanz- oder Riemenstücke, klopft es tüchtig und zerschneidet es in Scheiben; alsdann wird eine verzinnte Kasserole stark mit Butter ausgestrichen und die Fleischscheiben, die man vorher wohl in Mehl umgewendet hat, darein gelegt. Hierzu kommen noch etliche Scheiben roher Schinken, ein paar zerschnittene Zwiebeln und einige gelbe Rübenschnitten. Die Kasserole wird nun zugedeckt und auf eine Kohlpfanne gesetzt, wo alles langsam und gelinde durchziehen muß, jedoch ohne anzubrennen, das sorgfältig zu verhüten ist. Sieht man nun, daß alles braun genug ist, so gießt man klare Fleischbrühe darüber und läßt es stark zusammen kochen. Wenn nun alles weich ist, gießt man die Brühe durch einen Suppen- oder Haarseiher und verwahrt sie zu beliebigem Gebrauch, wie die weiße Boullion. Beyde Gattungen Boullions dienen hauptsächlich zur Aushülfe bey Speisebereitungen, wozu Fleischbrühe gebraucht wird, wenn diese etwa mangelt.

Braise, à la Braise, ist nichts anders, als eine auf Glut oder Kohlen gebratene oder gekochte Speise, eigentlich ein Topfbraten. Man bereitet Fleisch, Kapaunen, Hühner, Tauben u.s.w. auf diese Weise. Der Gegenstand

wird mit magern Schinkenstücken, etwas fetter Fleischbrühe, Speck und dem erforderlichen Gewürze und Salz in einer Deckelkasserole oder in einem Fußhafen, auf deren Deckeln man glühende Kohlen unterhalten kann, auf Kohlen gesetzt und sehr langsam gedämpft oder gebraten, und, gleich einem andern Braten, zu Tische gebracht. Der Hauptvortheil besteht darinn, daß das Kohlenfeuer auf dem Deckel des Kochgefäßes fast eben so lebhaft unterhalten werden muß, als die unter demselben befindliche Glut. Mit Beysatz von Wurzeln und Kräutern kann man dem Geschmack des Bratens beliebige Veränderung geben.

Brandnudeln, s. Dampfnudeln.

Brandtaig.

Man brüht 4 Löffelvoll Mehl mit siedheißer Milch zu einem nicht zu weichen Taige an, brennt etwas heißes Schmalz darein, rührt es unter einander, schlägt 4 Eyer nach und nach daran, zerrührt sie wohl. Sollte der Brandtaig zu dick seyn, so schlage man noch einen Eyerdotter dazu. Dieser Taig dient verschiedene Sachen, die man im heißen Schmalze backen will, einzutunken. Z. B. Karviol, Kälberfüße, Semmel- und Hirnschnitten u. dergl. m. Man richtet sich im Anmachen desselben nach der Menge der Gegenstände, die man zu backen vor hat, setzt auch bey süßen Sachen, die man ba-

cken will, z. B. bey Aepfeln, Quitten u. s. w. Zucker und Zimmet bey.

Braten, wie dasselbe soll besorgt werden, s. m. unter dem Artikel Kochen nach.

Brasse, Brasme, eine Fischgattung, die dem Karpfen viel gleicht und vorzüglich in Nordteutschland zu Hause ist. In Ansehung der Zubereitungen dieses Fisches finden die nämlichen, wie bey dem Karpfen statt, nur erfordert er etwas mehr Salz und anhaltenderes Kochen, Backen oder Braten, als der Karpfe. — Der Bleyfisch, Bleye; dieser Fisch gleichet, der äusserlichen Gestalt nach, den Brassen und erfordert die nämliche Zubereitungsart wie dieser. Man giebt ihn dadurch einen guten Geschmack, wenn man ihn scharf aus dem Salze kocht; sonsten kann er ebenfalls dem Karpfen gleich zubereitet werden, vorzüglich gut verträgt er das Backen.

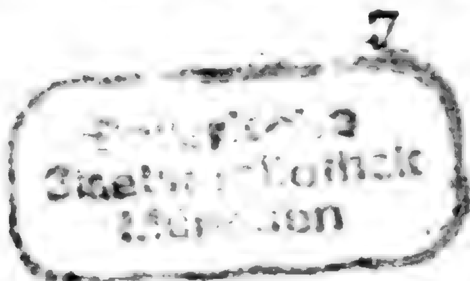
Braten, Gebratenes. Man versteht hierunter jeden Fleischgegenstand, der von irgend einem Thiere entweder theilweise, oder wie beym Geflügel, das ganze Thier genommen und gebraten wird. Der Braten oder des Gebratenen giebt es mancherley, z. B. Ofengebratenes, Spiesgebratenes, Rostgebratenes, Topfgebratenes u. s. w. Die Art und Weise, wie der Gegenstand soll zubereitet werden, bestimmt auch die Art zu braten.

Bratwürste zu machen.

Man nimmt, nach Belieben, etliche Pfunde frisches Schweinefleisch vom Schlegel und von der Wame, etwa 3 Pf. vom Schlegel und 1 Pf. fettes Bauchstück, hackt alles, nur nicht allzu klein, thut das Gehäcke in eine Schüssel, und rührt es mit ein wenig Wasser wohl durcheinander. So läßt man es etliche Stunden stehen und anziehen. Nun wird, nach Gutdünken und Belieben, Salz, Pfeffer, Majoran und kleingeschnittene Citronenschaalen an das Gehäcke gethan und mit der reinen Hand wohl geknetet. Ist das Gehäcke oder Gefülle zu trocken, so gießt man beym Kneten noch ein wenig Wasser zu. Endlich wird die ganze Masse in beliebige Därme gefüllt und die Würste davon frisch verbraucht, oder auch in Rauch gehangen. Frisch, ausgenommen im Winter, kann man die Bratwürste nicht über 2 höchstens 3 Tage erhalten, was nicht verbraucht wird, muß geräuchert werden, oder man muß sie braten und einsulzen.

Bratwürste mit Citronenbrühe.

Die halb gebratenen Bratwürste legt man in eine Kasserole, gießt Wein und Fleischbrühe darüber, thut Zwiebeln, Citronenscheiben, auch etwas Saft von Citronen, dazu und läßt es zusammen kochen. In zerlassener Butter röstet man etwas Mehl braun und thut solches, nebst Ingwer, Pfeffer und ein wenig Zucker, zur Brühe. In Ermangelung des Citronensaftes,



oder um diesen zu sparen, gießt man unter das Mehl so man röstet, ein wenig Wein und Weinessig; statt der Zwiebeln kann man auch Schalloten oder Rocambolen nehmen, welche die Brühe pikanter machen, auch ein paar Sardellen zusetzen, in deren Ermangelung aber ein Stückchen Hering.

Bratwürste mit Senf.

Man bratet die Bratwürste in Butter fast gar oder fertig. Wenn sie aus dem Tiegel herausgenommen sind, wird die Butter größtentheils abgegossen, zu der übrigen aber gießt man Wein, thut Ingwer, Pfeffer, Citronenschaalen, Zucker und Senf dazu, läßt solches mit einander aufkochen, legt dann die Bratwürste wieder hinein, läßt alles nochmal aufwallen und richtet sie an. Gewöhnlich werden die Bratwürste nur auf dem Roste gebraten und mit Senf oder Salat verspeiset, auch als Beylage zu verschiedenen Gemüsen gegeben; dies ist aber, nach obiger Art bereitet, eine angenehme Abänderung.

Bratwürste, sauere.

In einer Kasserole röstet man in Butter Mehl braun, gießt Essig und Fleischbrühe hinzu, thut Pfeffer, Lorbeerblätter, Rosmarin und etwas Ingwer daran und kocht es zusammen. Nun legt man die halb gebratenen Bratwürste, nebst einigen Citronenscheiben oder der Schaale daran und Kapern dazu, läßt Alles miteinan-

der durchkochen und richtet es dann an. Sollen sie nicht zu sauer seyn, so kann man Wein zugießen und damit dämpfen lassen; der Wein muß aber ganz späth, kurz vor dem Anrichten, zugegossen werden.

Braunkohl, s. Blaukohl oder Kohl.

Braune Krapfen, s. Krapfen.

Braunschweiger Würste zu machen.

Dieser Art Würste sind zweyerley, Mettwürste und Schlackwürste. Zur Mettwurst hackt man 4 Pfunde magers Schweinefleisch ganz fein; dann schneidet man 2 Pfund Schweinespeck in Würfeln, netzt das Ganze mit etwas Wasser an, salzt die Masse, unter Zusatz ein wenig gereinigten Salpeters, reichlich und mischt grob gestossenen Pfeffer und Nelkenpfeffer bey; hackt Alles nochmalen durch und läßt es einen Tag stehen und anziehen. Dann wird das Gehäcke in weite Ochsendärme fest eingefüllt, Würste formirt und in den Rauch gehangen. Die Schlackwurst wird von gekochtem fetten Schweinefleisch, gekochten Zungen und Leberwurstgehäcke, alles grob gehackt und das Ganze mit Schweinsblut angegossen, gemacht. Man mischt alles wohl, füllt es in weite Ochsendärme, läßt die Würste eine Stunde lang kochen, legt sie auf Stroh zum Abtrocknen und hängt sie dann in den Rauch. Nach 8 Tagen sind sie zum Gebrauche fertig.

Brautsuppe, s. Chaud'eau.

Brettknöpflein, s. Fleischklöschen.

Brey, s. Mus.

Brezeln, oder Brezen. Es ist dies bekanntlich eine Waare der Bäcker; diejenigen Brezen, die man in der Küche diesen nachformt, sind Butter- und Eyerbrezen, gefüllte- Mandeln- Zuckerbrezen und dergl. mehr. Man findet sie unter ihren eigenen Namen beschrieben.

Briefcouverte. Zur Fülle dieses schönen Backwerks nimmt man 1/4 Pfund abgezogene und mit Rosenwasser gestossene Mandeln, eben so viel gestossenen und gesiebten Zucker, zwey ganze Eyer und zwey Dottern und rührt dies, wie zu einer Mandeltorte, ab. Das Gelbe von einer Citrone wird ebenfalls abgerieben und auch dazu gethan. Nun nimmt man geblätterten oder mürben Buttertaig, walzt oder wärgelt ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet viereckigte, 1/4 Bogen Papier große Stücke daraus und legt diese auf das Blech, auf welchem sie sollen gebacken werden. In jedes dieser Taigstücke thut man einen Löffelvoll von der oben genannten Fülle und schlägt die vier Ecken des Taigblatts so genau zusammen, wie man ein Briefkouvert zu machen pflegt, bestreicht aber vorher die Taigblätter, an allen Ecken wo sie zusammen passen müssen, mit Eyweis. Da, wo

die Ecken zusammen treffen, legt man ein gro- ßes rothes Zuckerzeltlein, statt des Siegels dar- auf und läßt nun die Converte schön gelb bak- ken. Man kann auf diese Art auch gebacke- ne Maultaschen machen. Man schneidet nämlich aus dem ausgewalzten Buttertaig run- de Scheiben; auf den halben Theil dieser Schei- ben legt man einen Löffelvoll Fleischfülle und schlägt den andern halben Theil über die Fülle, klebt auch diesen obern Theil innen am Rand auf den untern mit Eyweis fest. Nun werden die Maultaschen oben mit Eyerdotter und ein wenig Bier bestrichen und auf dem Bleche ge- backen.

Briese, s. m. Kälberbriese. Die Brie- se können als Stellvertreter der Austern bereitet werden, man sehe diesfalls den Artikel Au- stern, nachgemachte.

Briken oder Neunaugen mit rothem Wein.

Man schneidet den Neunaugen oder Briken den Kopf ab und läßt das Blut in etwas Es- sig laufen, schleimet sie alsdann mit Salz und warmen Wasser ab, trocknet sie und legt sie in eine Kasserole, hernach läßt man mit rothem Wein, Butter, einem Stück Zucker, Citronen- schaale, Lorbeerblätter; eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel und etwas braunem Mehl, die Neunaugen eine Viertelstunde stark und kurz ein-

kochen. Beym Anrichten legire man sie mit dem Blute ab und gebe sie dann zu Tische. Nach dem Legiren müßen sie nicht wieder kochen. Diese Zubreitungsart der Neunangen od. Bricken findet nur da statt, wo man sie frisch aus der See haben kann; bey uns nimmt man zu diesem Behufe die kleinsten Aale, die zu haben sind. Die Neunaugen oder Briken werden in der Regel bey uns im südlichen Teutschlande blos marinirt, so wie sie aus den Seeplätzen ankommen, verspeißt, oder zu zusammgesetzten Salatzubereitungen, wie z. B. der italienische Salat ist, in der Küche verbraucht. Den nämlichen Gebrauch haben auch die aus den italienischen Seeplätzen zu uns kommenden Anguilloti. Selbst unsere marinirte oder eingelegte Aale dienen zu keinem andern Behuf. Kräuteressig, feines französisches und italienisches Oehl, Oliven und Kapern, nebst Pfeffer und Acia sind die Mittel, diese Speisegegenstände verändert auf die Tafel zu bringen.

Broccolikohl, Spargelkohl, eine aus Italien zu uns überpflanzte Blumenkohlart, die einzelne Rosen oder Blumen treibt; welche dem Karviol oder Blumenkohl gleich sind, auch, wie dieser, gekocht und zubereitet werden. Man hält die Broccoli noch für besser als den Blumenkohl im Geschmacke.

Brockelerbsen, s. m. Ausbrecherbsen. Die großen westphälischen Bohnen, oder soge-

nannten Saubohnen, deren noch grüne, halb-ausgewachsene Kerne können den Brockelerbsen gleich und auf die nämliche Weise zubereitet werden und geben ein herrliches Zugemüse ab. Ist die Haut an diesen Bohnen schon etwas dick, so schält man solche ab.

Brod. Dieses Hauptnahrungsmittel der Menschen ist auch in der Küche ein Hauptgegenstand zur Speisebereitung. Man hat mehrerley Gattungen Brod, von denen aber das sogenannte römische Brod, aus Vorschlag vom Roggenmehle, als Suppenbrod, und das Semmel- Weck- und Milchbrod die meiste Anwendung in der Küche finden.

Brodmehl, s. unter Brod b. Kräuterbrödchen.

Brod- oder Panadesuppe.

Man bähet Semmelschnitten gelb, legt sie in einen Fußhafen und gießt Fleischbrühe darauf. So wie sie weich gekocht sind, werden sie durch einen Seiher getrieben, das Durchgetriebene mit zerklöpperten Eyerdottern verdickt, nochmal damit über dem Feuer anziehen lassen, erforderlich gewürzt und gesalzen und dann angerichtet. Wenn man die Panadesuppe von Wasser oder Milch bereitet, so würzt man sie mit Citronenschaale, Zucker und Zimmet. Man kann auch statt Semmelbrod Hausbrod oder römisches Brod nehmen.

Brodpastete, s. Pastete.

Brodtisane, s. m. unter Getränke.

Brodtorte, s. Torte.

Brod, Ulmer Brod.

Man nimmt 16 große Eßlöffel voll Mundmehl, macht die Hälfte davon mit 2 Löffel voll guter Weißbierhefe und einer starken Viertelmaas lauer Milch an, und läßt es aufgehen, bis es in der Mitte von selbst wieder einfällt. Ferner nimmt man 3 Eßlöffel voll geriebenen Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schaale, nach Belieben ganzen Anis, 3 Löffel voll Rosenwasser und ein Ey mit einer Wälschnuß groß zergangenem Butter abgerührt. Setzt noch 2 Loth Pommeranzenschaalen und eben soviel Citronat kleingeschnitten bey und rührt nun alles, nebst dem übrigen Mehle zu einem festen Taige an. Dieser wird auf ein Nudelbrett gethan und so lange geknetet, bis der Anis herausfallen will. Nun wird ein länglicht-rundes Brod formirt, das man auf ein mit Mehl bestreutes Blech legt und nochmal aufgehen läßt, sodann in einem nicht gar heißen Ofen bäckt. Des andern Tags schneidet man Schnitten aus diesem Brode und bäht solche auf dem Roste schön gelb, so hält es sich lange.

Brod kalte Schaale.

Man reil [illegible]hwarzes Brod nebst der Rinde,

thut gewaschene Korinten oder Weinbeere hinzu, auch abgeriebene Citronenschaalen, dergleichen Scheiben und Zucker und gießt Weißbier und Wein darauf. Auch kann man statt des Brods gesottene Brezeln nehmen, mit Zwieback schmeckt diese kalte Schale am beßten. Den Zwiëback giebt man in Stücken zerbrochen herum, damit sich ein jeder denselben selbst nach Belieben nehmen kann, weil er sonst sehr leicht weich wird. Das weiße Bier muß gut und kalt seyn, wenn die kalte Schaale eine Erquikkung seyn soll. Die Korinten kann man auch weglassen, falls man solche nicht liebt.

Brodwasser, s. m. unter **Getränke**.

Brod zum Kaffee.

Man nimmt 1/2 Pfund Mehl, 4 Loth Zukker, ein Ey, 2 Löffel voll Hefen und eben so viel lauwarme Milch, daß es zusammen gerührt einen recht festen Taig giebt. Hierzu thut man eines Hühnereys groß zerlassene Butter, etwas weniges Citronenschaalen klein geschnitten und ganzen Anis, diesen nach Belieben. Wenn der Taig angerührt und recht geklopft ist, läßt man ihn aufgehen. Man knetet und wirkt nun 2 Laiblein Brod daraus, formirt sie mit der Hand länglicht und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, jedoch nicht nahe aneinander. Wann sie nun nochmal aufgegangen sind, so läßt man sie im

Backofen schön gelb backen. Wann die Brode kalt und einen Tag alt geworden sind, schneidet man Schnitten daraus und bähet sie auf dem Roste schön gelb, dann halten sie sich lang.

Brod, Kräuterbrödchen, Kuchen oder Zwieback.

Man macht hierzu einen Taig, wie zu gewöhnlichem Küchenzwieback von Mehl, Milch, Eyern und Hefen und läßt ihn an der Wärme aufgehen. Unterdessen säubert, wäscht und hackt man das beliebige grüne Kraut, dessen Geschmack man verlangt, z. B. Petersilien, Zellerie, Kerbelkraut, Schnittlauch u. s. a., trocknet es wieder mit einem Tuche ab und rührt es unter den Taig, wenn er eben recht in die Höhe steigen will, läßt den Taig von neuem aufgehen und formt sodann Brödchen daraus, die man, wie gewöhnlich, im Ofen bäckt. Wenn sie wieder herausgenommen und erkaltet sind, werden sie in schmale Streifen geschnitten und bey dem nächsten Backen wieder in den Ofen ganz ausgetrocknet, auch so wie anderer Zwieback behandelt. Will man nun Gebrauch davon machen, so stößt man ein Stück von diesem Kräuterzwieback im Mörser, und verdickt die Brühe oder Suppe damit. Es versteht sich, daß man so viel von dem Kraut unter den Taig mischt, daß derselbe ganz grün davon wird, sonst würde es an den Speisen eine zu schwache Wirkung haben.

Man kann auch kürzer zu seinem Zwecke kommen, wenn man gewöhnlichen Küchenzwieback, welcher ohne Butter und Gewürz gemacht worden ist, oder die im Ofen oder auf einem Roste gedürrte Oberrinde einer Semmel, in einem Mörser zu feinem Pulver stößt, das gehackte grüne Kraut darunter mischt und kleine platte Kuchen davon formt, welche man wieder so stark trocknet, daß nicht die geringste Feuchtigkeit darinn zurück bleibt.

Zu beyden Arten kann man nun nicht nur Kräuter, sondern auch andere Gartengewächse einmachen und zu Würzung der Speisen anwenden. Nach der ersten Methode kann man auch rothe Rosenblätter mit einmachen. Dieser Rosenzwieback wird nachher gestoßen und in Milch, gleich der Chokolade, gekocht und giebt eine sehr wohlschmeckende Suppe.

Nach der zweyten Vorschrift kann man Spargelkuchen bereiten, indem man statt der Kräuter abgekochte und klein gehackte Spargelspitzen oder Köpfe unter den geriebenen Zwieback oder Semmel mischt und zu kleinen Kuchen bildet, die man im Ofen abtrocknet. — Oder man zerreibt junge ungekochte Erbsen- oder Schotenkörnchen zu Mus, vermischt sie mit geriebenem Zwieback und formt sie in kleine Kuchen. — Es ist schon längst bekannt, daß die Champignons unter die besten inländischen Gewürze gezählt werden, womit wir den Speisen ein kräftigen, hervorstechenden Geschmack ge-

ben können; ich will daher noch ein Präparat von diesen vortrefflichen Schwämmen anführen, welches in der feinen bürgerlichen Kochkunst den Speisen einen sehr feinen und guten Geschmack mittheilt. Man verfertigt zu diesem Behufe ein Champignonpulver. Die Champignons werden abgezogen und von denen die schon offen sind, das Braune abgemacht. Man trocknet sie nun auf einem mäßig warmen Ofen, immer mit Papier bedeckt, so langsam als möglich, bis sie so sind, daß man sie stossen kann. Nun werden sie mit etwas getrocknetem oder gedürrtem Salze, ein wenig Pfeffer und Ingwer, in einem Mörsel recht fein gestoßen und das dadurch erlangte Pulver in eine Bouteille gefüllt und wohlverpfropft zum Gebrauche aufbewahrt. In Ermangelung der Schampionen, nimmt man Spitzmorcheln und verfährt auf die nämliche Art damit, man wird den Unterschied nicht groß finden.

Brodmehl.

Dieses gehört unter die concentrirten Lebensmittel und wird folgendermassen bereitet: man macht aus frisch gebackenem feinen Brod Stückchen eines queeren Fingers dick und röstet diese im Backofen, bis sie durch und durch gelbbraun werden. Diese Brodstücken werden zu feinem Pulver gestoßen und sodann in Schachteln trokken aufbewahrt. Das Brodmehl kann man zur Verdickung der Fleischbrühe- Wein- und Bier-

Suppen und statt des Einbrennens an die Gemüßer gebrauchen.

Brodtisanen und Brodwasser, s. m. unter Getränke.

Brühen, s. m. auch noch unter Soosen. Dem teutschen Namen Brühe zu Ehren, setze ich dennoch hier das Rezept zu einer allgemeinen Brühe her und noch einige andere.

Brühe zu allen Speisen zu gebrauchen.

Diese Brühe macht man sich im Vorrathe und kocht sie so stark ein, daß sie sich sulzt und hält. Man läßt in einer Kasserole oder in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, aber nicht heiß werden. Auf den Boden des Geschirrs legt man, wenn mans gerade hat, übrig gebliebenes Fleisch oder Geflügel, in Ermangelung dessen aber dünne geschnittene Stückchen Rind= oder Kalbfleisch, auf dieses dünne Stückchen von Schinken oder dürrem Fleisch, zu Scheiben geschnittene Zwiebeln, Zellerie= und Petersilien=Wurzel, gelbe Rübenblätze und Skorzonaerwurzeln. Man salzt die Massa ein wenig, deckt das Geschirr zu und läßt's auf Kohlen langsam dämpfen, schüttelt es aber öfters, damit es nicht anbrennt. Wenn die Masse auf dem Boden dunkelgelb zu werden anfängt, so gießt man etliche Eßlöffel voll kaltes Wasser zu und zieht das Geschirr einige Minuten vom Feuer ab. Nun schüttet man, nach Erfordern,

siedende Fleischbrühe daran, legt etliche getrocknete Morcheln bey und läßt das Ganze zusammen noch eine halbe Stunde sieden. Endlich treibt man die Brühe durch ein Haarsieb oder engen Suppenseiher und wirft in dieselbe, gleich nach dem Durchseihen und da sie noch warm ist, einige ganze Pfefferkörner, mehrere Gewürznelken und ein paar Blätter Muskatenblühte, und setzt sie wohlverdeckt an einen kühlen Ort. Die Gewürze hindern das Anlaufen oder Schimlichtwerden und geben den erforderlichen guten Geschmack. Diese Brühe hält sich eine geraume Zeit und läßt sich zur Bereitung aller Arten von Soosen (man sehe diesen Artikel) anwenden.

Brühe auf andere Art, oder eine recht gute Kraftbrühe.

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleisch, ein Stück Kalb- und Stück Schöpsenfleisch und schneidet dieses alles in Stücke. Alsdann nimmt man einen Rein oder tiefen Tiegel mit einer Stürze, legt das Rindfleisch unten hinein, dann das Hammel- oder Schöpsenfleisch darauf und hierzu ein frisches ganz kleines Stückchen Speck, eine oder ein Paar gelbe Gelbrübenscheiben, etwas Muskatblühten, Gewürznelken und ganzen Pfeffer; eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Bündelgen gewürzhafter Kräuter, und auf dieses alles legt man endlich das Kalbfleisch. Man deckt die Stürze fest darüber,

setzt es sechs bis acht Minuten lang über ein gelindes Feuer und schüttelt den Tiegel öfters um. Sodann streuet man etwas feines Mehl darauf und gießt so viel siedendes Wasser darüber, bis das Fleisch davon etwas mehr als blos bedeckt ist. Man deckt den Tiegel wiederum fest zu und läßt es dämpfen, bis es durchaus fett und gut ist; zulezt würzt man es noch so stark man will mit Salz und seiht es ab. Diese Kraftbrühe ist so gut, daß man in den meisten vorkommenden Fällen von ihr Gebrauch machen kann, und hält sich, wenn man etliche ganze Gewürznelken hinein wirft, mehrere Tage lang, im Winter selbst etliche Wochen, besonders wenn man sie mit Fett begießt und dieses bestehen läßt. Beym Gebrauche hebt man das Fett ab, und ist noch Brühe übrig, so macht man es flüßig und gießt es wieder über die übergebliebene Brühe.

Brühe von Austern, Muscheln, auch Schnecken.

Man setzt ein achtel Maas Wein und eben so viel Fleischbrühe in einer Kasserole auf; gießt das Wasser von den ausgemachten Austern dazu, thut etliche Citronenscheiben und ein wenig Butter an die Brühe, schüttet die Austern auch hinein und läßt sie nur einmal mit aufkochen; dann quirlet man die Brühe mit Eyerdottern ab. Diese Brühe ist sehr gut an Kapaunen, an jungen Hühnern und am Lammfleisch. Man

kann auch die Austern dabey lassen und noch etliche Kapern zusetzen. Mit Muscheln oder auch mit Schnecken gilt das nämliche Verfahren und hat auch einen guten Erfolg in Ermangelung der Austern, die man ohnehin selten hat.

Brühe von Citronen, oder Citronen-Soose.

Man setzt Fleischbrühe in einer Kasserole auf, thut Citronenscheiben, Semmelkrummen und Butter hinein, und läßt die Brühe damit durchkochen. Diese Brühe ist an alten Hühnern sehr schmackhaft, überhaupt an allem Geflügel, das gekocht gegeben wird, anwendbar, besonders wenn man sie mit Eyerdottern abzieht.

Brühe von Hering über andere Fische.

Die Heringe, nachdem sie gewässert und in Stücken geschnitten worden, und eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlassene Butter gethan und unter stetem Rühren geröstet. Alsdann gießt man Wein daran, läßt sie noch eine Weile sieden, preßt hernach alles durch, thut Zucker, Muskatenblühten und Citronenmark daran, und läßt es nochmal aufsieden. Beym Anrichten kann man Zucker, nebst gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

Brühe von Krebsen.

Man kocht 25 oder 30 kleine Krebse in Wasser und Salz ab, alsdann bricht man einen Theil der Schalen ab, stößt die Krebse klein und brät sie in Butter recht roth; dann drückt man sie durch ein Fleischbrühsieb oder durch einen engen Durchschlag, gießt zu dieser Krebsbutter etwas Fleischbrühe und schneidet etliche Citronenscheiben in die Brühe, oder drückt den Saft von einer Citrone hinein und thut etwas Muskatenblumen dazu. Dann setzt man in einem andern Tiegel etwas Butter auf; wenn sie zerschmolzen ist, so rühret man ein wenig feines Mehl hinein; thut dieses zu der Brühe, und läßt sie eine Weile damit durchkochen. Man kann diese Brühe und Krebsbutter als Zusatz zu Suppen, zu feinen Gemüsen und gekochtem Lamm- und Kalbfleisch, Geflügel rc. anwenden.

Brühe von Kreen, oder Meerrettig-Soos zu Karpfen.

Man reibt den Meerrettig, nachdem er abgeschabet und rein gemacht ist, auf einem Reibeisen, reibt zweymal so viel abgeschälte Borsdorferäpfel dazu; gießt etwas Wein oder Weinessig daran, versüßt es mit Zucker und ißt diese Soose kalt zum Karpfen. Man kann an die Soose auch kleine Rosinen thun. Diese Brühe läßt sich auch zu kalten Braten, zu gekochtem Fleische und zu Bratwürsten, Leber- und Blut-

würsten, kalt als Tunke anwenden und schmeckt ungemein angenehm.

Brühe, Senfbrühe zu Carbonaden.

Zu einer Viertelmaas Fleischbrühe, nimmt man eine große geschälte Zwiebel und schneidet sie recht fein. Nun läßt man ein Stückchen Butter, ungefähr eines halben Hühnereys groß, heiß werden, röstet einen Löffelvoll Mehl darinn, setzt die geschnittene Zwiebel dazu und läßt sie ein wenig mitrösten. Indessen ist die Fleischbrühe siedend geworden, in diese gießt man ein wenig Essig, setzt nach Belieben Citronschaalen, Lorbeerblätter und ein wenig Pfeffer bey und schüttet die gerösteten Zwiebeln auch dazu. Das Ganze wird noch eine Viertelstunde gekocht, dann ein paar Löffelvoll Senf daran gerührt, so ist die Brühe fertig. Die Lorbeerblätter werden heraus genommen, so auch die Citronenschaale und man richtet die Brühe über Carbonaden, oder auch anderes gebratenes Fleisch an; man kann sie aber auch zu diesen und zum Rindfleische besonders geben. Was davon übrig bleibt, hält sich mehrere Tage und wird dann wieder heiß gemacht.

Brühe, pohlnische, zum Hecht.

Man siedet Aepfel und Zwiebeln nach Belieben im Wasser, streicht das Gesottene durch einen Seiher oder Haartuch- über den in Salz und Wasser gekochten, abgezogenen und in eine

leere Pfanne oder Kasserole gelegten Hecht; würzt ihn mit zerhackten und in Scheiben geschnittenen Limonien, kleinen Rosinen und Muskatenblumen, zerstoßenem Ingwer, Pfeffer und Zucker; läßt ihn dann wenig damit durchkochen und bestreuet ihn endlich mit Zucker und Zimmet wenn man will, und giebt ihn so zu Tische. Man kann auch, wenn man das Süsse nicht liebt, die kleinen Rosinen, den Zucker und Zimmet weglassen und Kapern statt diesen nehmen; in diesem Falle muß man aber die Aepfel und Zwiebeln, statt im Wasser, in halb Wein und Wasser kochen.

Brühe von Muscheln oder Schnecken.

Man setzt eine achtel Maas Wein und eben so viel Fleischbrühe in einer Kasserolle auf, thut Citronenscheiben und ein Stück Zucker hinein, läßt es damit kochen und wirft noch von einer Citrone die Schaale dazu. Man läßt die Muscheln nur einmal aufkochen, sonst werden sie hart; alsdann quirlet man die Brühe mit 4 Eyerdottern ab; die Muscheln oder Schnecken hackt man recht klein und mischt sie dann unter die Brühe. Ueber Kalb= und Lammfleisch, junge Hühner und Tauben ist diese Brühe ganz vortrefflich, sie dient auch zu Ragou.

Brühe, Kümmelbrühe.

Der Kümmel wird gelesen und gestoßen, oder auch nur im Mörser zerquetscht; dann mit

Fleischbrühe oder Wasser in einem Töpfchen gekocht, ein Stückchen Butter dazu gethan, auch etwas Salz, wenn man nämlich Wasser nimmt. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Semmelmehl hinzu, damit die Soose dicklicht werde. Diese Brühe schickt sich am besten über geräucherte oder gesalzene Fleischspeißen, auch, wer den Kümmelgeschmack liebt, zu Brodsuppen; man kann sie auch auf nämliche Weise von Anis bereiten.

Brühe von rothen Wein über Karpfen.

Man nimmt 1/8 Maas guten Wein und eben so viel Wasser, 2 Loth Zucker auf einer Citrone abgerieben und 3 Eyerdottern. Alles dies wird kalt untereinander gequirlt und dann auf Kohlen gesetzt und nur etliche Minuten gekocht. Während dem Kochen muß man diese Brühe immer umrühren und sie dann über den inzwischen im Salzwasser abgekochten und angerichteten Karpfen oder andere gekochte Fische, gießen und diese sogleich auftragen. Zum Verdünnen dieser Brühe nimmt man ein wenig warme Fleischbrühe.

Brühe mit Kapern, oder Kapernsoose.

Ein gut Stück Butter wird mit einem Löffel Mehl, 2 Eyerdottern, etwas Muskatblumen und Citronenschaale zusammen geknetet, dann ein paar Löffel Kapern hinzugethan, und mit

guter Fleischbrühe und ein wenig Wein zu einer sämigen Soose über dem Feuer abgerührt und mit einem Stück Zucker gebrochen. Will man diese Soose braun haben, so macht man etwas Mehl in Butter braun, thut klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kräuterpulver und ein paar Löffel Kapern dazu, gießt halb Fleischbrühe oder Wasser und halb rothen Wein daran, thut nach Erfordern Citronen, Nelken und Zucker hinein, und läßt es zu einer dicklichen Soose kochen. Diese Brühe kann man zu allerley Wildpret, zu Enten, Tauben, gebratenen Ochsenzungen und dergleichen geben, sie dient auch zum Rindfleisch und zum englischen Braten.

Brühe von sauern oder süßen Kirschen, Kirschensoose.

Man stößt die Kirschen mit den Kernen, kocht sie mit Wein und schlägt sie durch einen Durchschlag, wozu man noch Citronenschaale mit Zucker abreibt, Zimmet hinzu thut, und zu einer dicklichen Soose einkochen läßt. Auf gleiche Art kann man auch Soosen von Johannisbeeren, Hagenbuten ꝛc. verfertigen; wenn man will, kann auch die Soose mit in Butter geröstetem Mehl verdickt werden und dient zu gekochtem Geflügel, Kalbs- und Lammfleisch.

Brühe von Pflaumen, oder kalte Musbrühe über Karpfen.

Man macht das Zwetschgen- oder Pflaumen-

mus mit weißem Wein dünne, thut gestoßnen Zucker und klein geschnittene Citronenschaalen darunter. Diese Brühe wohl durchgerührt, schmeckt über Karpfen und zu Braten, wie auch zu Eyerkuchen gut; läßt sich auch bey geräucherten oder gesalzenen Fleischspeisen mit Vortheil anwenden.

Brühe, weiße, oder Sauce blanche, auch gelbe holländische Soose über Fische.

Man thut ein Stück ausgewaschene Butter in einen Topf, irdene Pfanne, oder verzinntes Kasserol, und schlägt 3 bis 4 Eyerdotter hinzu, wirft ein paar Stücken Citronenschaalen, ein wenig gestoßne Muskatenblumen und etwas Mehl hinein, knetet solches mit einem Kochlöffel wohl durch, und rühret es mit ein wenig Wasser ab, damit es eine sämige Brühe werde. Zuletzt wird mit ein wenig Weinessig oder Citronensaft, so stark oder so gelinde man es haben will, das Ganze gebrochen und über die im Salzwasser gekochten und angerichteten Fische gegossen und heiß aufgetragen.

Brühe, englische, zum Hechte.

Man siedet Weißbrod in Wein, mit zerstoßnen Mandeln, gießt es durch ein Haartuch auf den im Salzwasser gesottenen Hecht, würzt ihn ab mit etwas Zucker und Muskatenblumen, bestreuet ihn, wenn man will, mit kleinen Rosinen und mit Zucker, und giebt ihn so zu Tische;

wer das Süße nicht liebt, der kann statt den Rosineu und Zucker Citronensaft oder Kapern nehmen.

Brühe von Wein mit Sardellen.

Man nimmt auf 3 Eyerdotter 4 Loth Sardellen, wässert diese 2 Stunden ein und bricht die Gräten aus, dann kocht man die Sardellen in einem achtel Maas weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe, nebst etwas Citronenscheiben und Schaale. Haben sie eine halbe Stunde gekocht, so thut man ein kleines Stückchen Zucker und eine klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt es alsdann noch ein klein wenig mit Butter kochen, schlägt die Brühe durch einen Seiher oder Haarsieb, läßt sie wieder aufkochen und quirlt sie mit ein oder zwey Eyerdottern ab. Diese Brühe dient zu jeder gesottenen Fleischgattung, auch über Fische.

S[illegible]e, Zelleriebrühe über Roth- und Schwarzwildpret.

Man nimmt Zellerie und gelbe Rüben, puzt solche rein und dämpft sie geschnitten in Butter mit etwas Mehl, wobey das Umrühren nicht darf vergessen werden, damit das Ganze nicht anbrennt. Ehe die Wurzeln weich sind, gießt man nach Erforderniß halb Wein und Fleischbrühe daran und läßt das Ganze nochmal ein wenig sieden, thut auch das erforderliche Salz und Gewürze dazu. Das Wildpret, schwarzes

oder rothes, muß vorher in Essig, Wein und Wasser gehörig gesotten seyn, dann nimmt man solches aus dem Topfe, richtet es an und gießt die Zelleriebrühe heiß darüber und legt etliche Citronenmarkscheibchen dazu, oder drückt den Saft von einer Citrone darauf und giebt es so zu Tische.

Brunnenkreßsalat, s. Salat.

Butter, eine bekannte Substanz aus der Sahne oder dem Rahme der Milch gewonnen und für die Küche ein ganz unentbehrlicher Gegenstand; einmal in Anbetracht seiner selbst und dann in Anbetracht des daraus bereitet werdenden Schmalzes oder der Schmelzbutter. Die Butter hält sich nicht lange in ihrem natürlichen Zustande, sondern wird ranzig und verdirbt am Ende. Man muß sie daher entweder einsalzen oder durch die Hitze auflösen und in Schmalz verwandeln. Die erste Methode ist im nördlichen Teutschlande und überhaupt in den nördlichen Ländern, die andere im südlichen Teutschlande und den östlich gelegenen Ländern einheimisch; beyde Methoden sollten aber eigentlich überall eingeführt seyn, denn sie gewährten zum Speisegebrauch alles, was man vom Fette erwarten kann.

Man kann zwar die Butter durch eine nicht sonderlich beschwerliche Vorrichtung in einer Art vom Marienbade chemisch auflösen und in einen reinen Zustand versetzen, worin sie verhärtet und

sich mehrere Jahre frisch erhält; allein die damit verbundenen Umstände und der große Abgang, den die Butter durch diese Kunstbehandlung erleidet, haben diese Methode noch nicht zur allgemeinen Anwendung kommen laßen. Bleiben wir daher vor der Hand beym Alten und gebrauchen Butter und Schmalz nach Maasgabe des Erfordernißes und der Umstände.

Butterbiskuit.

Man rührt 1/4 Pfund Butter zu Schaum und 1/2 Pfund Zucker und eben so viel Mehl nach und nach darein. Nun schlägt man 6 Eyer, ebenfalls während dem Rühren, nach und nach auf und setzt sie zu, gießt den Taig in blechene oder von Papier gemachte Kapseln und bäckt in diesen im Backofen das Biskuit schön gelb. Wenn man will, kann man auch abgezogene gestoßene Mandeln und Weinbeere unter den Taig mischen.

Butterblumen.

Man nimmt 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pf. Mehl, 3 Eßlöffel voll Wein, einen Eyerdotter und 3 Loth gestoßenen weißen Zucker. Den Butter schneidet man in das Mehl, macht es zu einem Taige, walzt diesen auf dem Nudelbrette zwey Messerrückendicke aus, sticht mit blechenen Mödeln Blumen daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit ein wenig zerklöperten Ey, bestreut sie mit gestoßenen

Mandeln und bäckt sie vorsichtig und hübsch gelb in der Back= oder Bratröhre.

Butterbrezeln und Butterbrod.

Diese werden gleichfalls aus dem Taige, woraus die vorstehenden Butterblumen gemacht werden, formirt, nur nimmt man mehr Mehl, und wenn der Taig zu fest werden sollte, so macht man ihn mit ein paar mehr darunter gerührten Eyern gelinde.

Butterknödeln oder Klöse.

Zu 6 oder 8 Loth zu Rahm abgerührtem reinen Rindsschmalz werden 2 ganze Eyer und 2 Dottern, ein wenig Zucker und Mehl, so viel daß es einen Taig giebt, gerührt, der dann zu Klösen mit einem Löffel klein abgestochen und in kochende Fleischbrühe eingelegt und nicht allzulange gekocht wird. Man kann diese Art Klöse auch von feinen Gries, statt dem Mehl, auf gleiche Weise zubereiten und den Zucker weglassen.

Butterkuchen, s. m. unter Kuchen.

Butternudeln, sind eine Art der Dampfnudeln, m. s. diese nach.

Butterpasteten, s. m. unter Pasteten.

Butter, Kräuterbutter.

Hierzu pflegt man selten die Kräuter unter einander zu mischen, sondern man macht jedes

besonders mit Butter ein, um zu seiner Zeit, den Suppen einen beliebigen Geschmack damit geben zu können. Das Kraut wird abgewaschen und klein gehackt; unterdessen setzt man Butter über Kohlenfeuer, thut, wenn sie zergangen und heiß ist, das gehackte Kraut hinein und läßt es darin rösten, ohne daß jedoch die Butter braun werden darf. Nachdem die Mischung ausgekühlt und geronnen ist, schneidet man sie stückweise aus dem Geschirr, dá man dann unten ein wenig grüne Feuchtigkeit finden wird, welche man weggießet, die Butter selbst aber legt man in Einmachegläser und läßt sie an gelinder Wärme zerschmelzen, damit sie sich glatt und eben an das Gefäße ansetzt. Diese Kräuterbutter, aus Petersilien- Zellerie- Körbel- und andern Kräutern bereitete Butter dient, wie die unter dem Artikel Krebs bezeichnete Butter, zur Würzung der Suppen und Soosen und sie können ebenfalls unter unsere inländische Küchen-Gewürze gezählet werden.

Buttertaig.

Der Buttertaig ist in der Kochkunst ein nicht unwichtiger Gegenstand und es fordert dessen Verfertigung genaue Aufmerksamkeit. Man hat des Buttertaigs vielerley Arten, davon ich hier nur einige anführen will.

Einfacher Buttertaig.

Man nimmt zu 1/2 Pfund Mehl, 1 Ey,

einer welschen Nuß groß Schmalz, etwas Salz und ein paar Löffelvoll reinen Brantewein. Dies alles rührt man zu einem Taig an und gießt, wenn der Taig zu strenge seyn sollte, erforderlich Wasser zu. Ist der Taig geknetet, so wellt oder wellgert man ihn zu einen Blatz aus, schneidet auf diesen 1/2 Pf. Butter in Scheiben, überschlägt und wellgert die Taigmasse 4 bis 5 mal und setzt sie dann bis zum Gebrauch in den Keller.

Buttertaig zu großen Pasteten.

Dieser muß 24 Stunden vorher, ehe man ihn verwendet, zubereitet und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Man nimmt 1 Pf. Butter, 4 Händevoll feines Mehl und 4 mit ein wenig Salz und Wasser verklöpperte Eyer. Aus dem Mehl, Wasser, Eyern und Salz wird ein fester und glatter Taig formirt, wohl gewellgert und dann auf den Blatz der Butter Scheibenweise aufgeschnitten, überschlagen und gewellgert, auch dies drey- bis viermal wiederholt, bis der Taig den Butter wohl aufgenommen hat. Nun stellt man die ganze Masse in den Keller und wellt ihn vor dem Gebrauch noch ein paarmal durch. Jezt können alle Arten große Pasteten und Torten davon gemacht werden.

Buttertaig zu Torten.

Man nimmt 20 Loth feines Mehl, 3 Löffel

voll gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll Rosenwasser und 3 Eyerdottern. Aus dieser Zusammensetzung wird ein fester Taig formirt und wenn er ausgewellgert ist, ein halb Pfund Butter darauf geschnitten, überschlagen ꝛc. und übrigens damit wie mit vorstehendem verfahren.

Buttertaig in Eile.

Wenn man ein Gebäcke von Buttertaig schnell gebraucht, so macht man den nachstehenden Taig. Man nimmt 1 Pf. Mehl, schneidet 3 Viertelpf. Butter darein, rührt beydes ab und nach und 6 Eyerdottern, 2 Löffel voll sauern Rahm und 6 Löffel voll Wein dazu. Wenn der Taig wohl abgerührt ist, so wird er ausgewellt und zum erforderlichen Gebrauche verwendet. Man kann auch die Hälfte oder das Viertel machen.

Geriebener Buttertaig.

Diesen zu verfertigen nimmt man 24 Loth feines Mehl, 1/2 Pf. Butter, 4 Eyerdottern, ein Weinglas voll Milch oder Wein. Das Mehl wird etwas gesalzen, mit dem Butter abgerieben, die Eyerdottern daran geschlagen und mit der Milch oder dem Wein alles an- und wohl durcheinander gerührt. Der Taig wird hierauf ausgewellt, etlichemale, wie anderer Buttertaig, übereinander geschlagen und dann verwendet. Es dient dieser Taig besonders gut zu kleinen Pasteten, als auch zu Torten; in welchem Fall man aber 4 Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker den übrigen Taigzuthaten beymischt.

Gehackter Buttertaig.

Ein halb Pfund Butter und 1/2 Pf. Mehl mit dem erforderlichen Salze werden auf einem Hackbrette so lange gehackt, bis sich der Taig an das Hackmesser anhängt. Nun thut man ihn in eine Schüssel, setzt 2 Eßlöffelvoll süßen Rahm, eben so viel Wein und 2 Eyerdottern zu, wirkt den Taig zusammen und läßt ihn etliche Stunden stehen, bis er wieder angezogen hat und steif geworden ist. Nun wird es ausgewellt und zu Pasteten und Torten verbraucht. Man hält diesen Buttertaig für besonders gut und schön.

Hohlbuttertaig.

Dies ist der gewöhnlichste und wird folgendermassen bereitet: man nimmt ein Pfund feines Mehl, 6 Löffel voll Wein und Wasser, 3 Eyerdottern und rührt alles dies zu einem Taige an. Dieser Taig wird mit einem Pfund Butter, der dünne darauf geschnitten wird, belegt, sodann mit dem Wällgerholz bearbeitet und der ausgewellte Blaz 5 bis 6 mal übereinander geschlagen und immer wieder gewellgert, bis man glaubt, die Taigmasse habe ihre erforderliche Behandlung erlangt, welches aus dem Aufblähen des Taigs ersichtlich wird. Diese Taigmasse kann zu kleinen Pasteten, Torten, Krapfengebäcke aller Art und zu sogenannten Maultaschen angewendet werden und hält sich im Keller oder einem kühlen Orte, mehrere Tage lang. Es ist überhaupt zu bemerken, daß jede Gat-

tung Buttertaig immer an einem kühlen Orte zu fertigen ist.

Mandelbuttertaig.

Es werden 1/4 Pf. feines Mehl, 12 Loth Butter, und 8 Loth fein gestoßene Mandeln, nach und nach abgerührt und 8 Loth gestoßener Zucker dazu eingezogen; sodann mit 3 Eyern ein Taig formirt, dieser Messerrücken dick ausgewellt und die Tortenformen zu Reis- Johannisbeeren- und andern dergleichen Torten, damit belegt.

Weinbuttertaig.

Man nimmt hierzu sauern Rahm 3 Eßlöffelvoll, Wein eben so viel, so viel gestoßenen Zucker, und 2 Löffelvoll reinen Brannteweín. Dies alles wird mit 3 Eyerdottern ab- und so viel Mehl hinein gerührt, daß es einen Taig zum Auswirken giebt. Dieser wird dann gewogen und halb so viel Butter dazu genommen, als der Taig schwer ist. Nun wellt man ihn aus, schneidet die Butter darauf und verfährt übrigens damit, wie mit dem Buttertaig überhaupt. Er ist besonders zu Torten anwendbar.

Buttertaig zu allerley Gebrauch in der Küche.

Man nimmt 1 Pf. Mehl, macht es mit saurem Rahm und 2 Eyerdottern an, wirkt und wellt den Taig zu einem Blaz aus, schneidet auf diesen 3 Viertelpfund Butter in Scheiben

und überschlägt ihn etlichemal, so wie oben bemerkt worden.

Buttertaig auf andere Art.

Ein Pfund feines Mehl wird mit guten weinsaurem Rahm und etwas Salz angemacht, gewürkt und gewellt, auf den Blaz ein halb Pfund Butter geschnitten, und wie bey vorstehendem verfahren.

Buttertaig auf spanische Art.

Man nimmt 3/4 Pf. Butter, eben so viel feines Mehl und ein wenig Salz. Das Mehl wird in drey gleiche Theile getheilt, aus einem von diesen 3 Theilen Mehl wird der Tag mit dem Butter, einem Ey, etwas Wasser und Salz angerührt und das übrige Mehl nachgeknetet, sodann drey= bis viermal ausgerollt oder gewälgert und übereinander geschlagen, bis ein ordentlicher und glatter Taig daraus wird.

Buttertorten, s. m. unter Torten.

C.

Cabeljau, Bakeljau, Kabliau, ist die Benennung des frischen Stockfisches, der nur da gut und rein zu haben ist, wo man den Landungsplätzen der Stockfischjäger nahe wohnt; z. B. in England, Holland, den teutschen Seestädten und an denen den Ausflüßen der großen Flüße nahe liegenden Gegenden. Im Winter

kann der Kabliau bey starkem Frost auch tiefer ins feste Land versendet werden. In dieser Jahrszeit, wo man auch Austern haben kann, ist er in einer gewöhnlichen Austernsoose, oder auf nachstehende Weise, endlich auch mit Senf genoßen, am besten.

Cabeljau oder Kabljau zu schmoren oder dämpfen.

Man läßt denselben, wenn man ihn abgewaschen hat, mit Wasser und Salz kochen und schäumet ihn recht rein ab. Alsdann gießet man das Sudwasser ab und nicht mehr frisches Wasser darauf, als man zur Brühe nöthig hat, und dazu etliche Gläser weißen Wein, etliche Citronenscheiben, ein Stück Butter, geriebenes weißes Brod, etwas Pfeffer und Muskatenblumen und nach Belieben ausgestochene Austern. Man läßt alles miteinander, in einem tiefen Kasserol, durchkochen, und thut die Austern zuletzt daran. Mit Senf genoßen, werden die Austern ganz weggelassen, statt der Austern kann man auch Schnecken gebrauchen, diese müßen aber gleich Anfangs dazu kommen.

Caffee, s. unter Getränke.

Caffeebrod, Brod zum Caffee. Dieses wird meistens aus den Bäckerläden geholt, selten selbst gebacken; indessen wer es selbst bakken will, der findet unter dem Artikel Brod zum Kaffee Anweisung.

Caffeeküchlein, s. unter Kuchen.

Caffee=Rahm (Kaffee=Kreme).

Man nimmt 4 Loth schön hellbraun gebrannten Kaffee, mahlt diesen und siedet ihn im süssen Milchrahm so lange, als man sonst den Kaffee im Wasser zu sieden pflegt; auch setzt man etwas Zucker bey, je nachdem viel oder wenig Süße beliebt wird. Nun schlägt man das Ganze durch ein Haarsieb, damit der gemahlene Kaffee zurücke bleibt, gießt den Rahm in obere Kaffeetassen und läßt ihn recht kalt werden, ehe er auf die Tafel gegeben wird, damit er sich sulzt.

Caffee= oder Kaffeemus.

Man kocht besonders starken Kaffee und gießt ihn, wenn er recht helle ist, ab. Auf jedes Ey wird eine Obertasse Kaffee gerechnet. Wenn man also für 6 Personen Kaffeemus bereiten will, so braucht man 6 Obertassen schwarzen Kaffee und 6 Eyer. Kaffee und Eyer werden in 1/4 Maas oder einem Schoppen Wasser oder Milch, was man lieber hat, kalt eingequirlt, sodann auf Kohlen gesetzt und wenn das Ganze zu steigen anfängt, vom Feuer genommen und in eine Schüssel gegossen. Ist das Kaffeemus kalt, so wird es mit Zucker und Zimmet bestreut und so auf den Tisch gegeben.

Capaun, Kapaun, Kaphahn.

Der Kapaun, ein allgemein bekannter männlicher Vogel aus dem Hühnergeschlechte, macht in der Küche einen Hauptgegenstand aus, zumal man ihn zu allen Jahrszeiten haben kann. Er wird gesotten und gebraten einfach, aber auch auf beyderley Arten viel verändert zugerichtet. Damit der Kapaun, jedoch in jeder Hinsicht rein zubereitet werden kann, so kommt viel auf die Behandlung beym Schlachten und Vorrichten desselben an. In den nachstehend beschriebenen Zurichtungsarten, findet man auch die rechte Weise des Schlachtens und Vorrichtens dieses Vogels.

Capaun auf dem Roste gebraten oder grillirt.

Man schneidet den nicht ganz gebratenen Kapaun in beliebige Stücke, kerbt jedes Stück fingersdick in's Fleisch ein, wendet die Stücke in geschmolzener Butter um, bestreuet sie dann mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und geriebener Semmel und brät sie vollends auf dem Roste aus. Unterdessen kocht man von Wasser, Essig, Citronensaft, Pfeffer, Salz und geriebener Semmel eine Brühe und richtet solche über den Kapaun an.

Capaun gebraten.

Man schlachtet den Kapaun einen Tag vorher, ehe man solchen brauchen will, steckt ihn

eine Stunde in kaltes, dann in heißes, jedoch nicht kochendes Wasser, weil sonst die Haut abgehen würde. Ist er nun rein abgerupft, so nimmt man ihn aus, macht Leber und Magen recht reine und klemmt diese nebst dem Kopfe zwischen den Flügeln ein. Wenn man ihn braten will: so wässert man ihn etliche Stunden vorher ein, spickt ihn alsdann mit Speck, reibt ihn inwendig mit etwas Salz und Pfeffer aus, steckt ihn an den Spies der Länge nach, begießt ihn zuerst mit Salzwasser, hernach recht fleißig mit Butter, bis er fertig ist. Das Feuer muß nicht zu nahe gelegt werden, damit er nicht verbrennt. Wenn der Kapaun jung ist, so kann er in 2 Stunden fertig seyn; ist er aber im zweyten Jahr, so muß er 3 Stunden braten. Das Braten desselben kann auch in der Bratpfanne geschehen, es muß aber die Bratröhre geräumig seyn und eine Vorrichtng haben, daß man den Dampf ableiten kann; auch muß in der Bratpfanne ein hölzerner Rost, damit der Vogel nicht in die Bratenbrühe zu liegen kommt, eingestellt werden; das Uebergießen oder Beträufen muß fleißig beobachtet werden.

Capaunen oder auch junge Hühner mit Allerley.

Capaunen oder Hühner werden, wie gewöhnlich, gebrüht und rein gemacht, dann läßt man sie mit einem Stücke Butter, einem Bündchen guter Kräuter und ein wenig kochendem Wasser

gut zugedeckt, in einer kurzen Brühe fertig kochen. Nun nimmt man märkische, oder andere Steck- oder baiernsche Rüben, Petersilienwurzeln, Blumenkohl, Artischockenmark, Sellerie, Spargel, Bohnen und junge Erbsen, je nachdem es die Jahreszeit mit sich bringt, schneidet solche und kocht jedes für sich fertig, wie auch Morcheln; hierauf bereitet man in einer Kasserole braun Mehl, thut oben genannte Sachen hinein, gießt von der Hühnerbrühe so viel als nöthig zu, streuet ein wenig Salz und Muskatblühten daran, kocht alles einige Zeit durch und gießt es beym Anrichten über die Hühner oder Kapaunstücke, wenn der Kapaun zu groß seyn sollte. Man kann auch statt dem Wurzelwerk, Spargel und ausgebrochene Krebsschwänze nehmen und eine Krebsbrühe zur Hühnerbrühe mischen; oder auch eine blose Eyersoose darüber machen; imgleichen auch eine Sardellen- und Kapernsoose; nur muß immer dann auf die Weglassung der ein oder der andern genannten Soosen, die man brauchen will, in Ansehung der entgegen gesetzten übrigen Zuthaten, Rücksicht genommen werden, damit nicht widrige Gegenstände das Ganze verderben, statt gutmachen.

Capaun mit Kastanien.

Der gebrühte und rein gemachte Kapaun wird mit Wasser, Salz und Lorbeerblättern auf's Feuer gesetzt und mit einem Stückchen Fleisch

gekocht. Während der Zeit brüht man Kastanien ab, von welchen ein Theil klein gerieben, der andere aber ganz gelassen wird, unter die klein geriebenen thut man abgezogene, gestoßene Mandeln, geriebene Semmel, Muskatenblühten und ein Stückchen Butter, gießt etwas von der Kapaunbrühe hinzu und setzt es in einer Kasserole auf's Feuer. Die ganzen Kastanien schneidet man halb durch und thut sie, wenn die Brühe anfängt zu kochen, hinzu; der Kapaun wird dann angerichtet und die Kastanienbrühe darüber gegossen. Statt der Kastanien kann man auch Reis und Mandeln nehmen und eben so verfahren, imgleichen auch Fadennudeln.

Capaun mit Sauerkraut, gebacken.

Man brät einen Kapaun im Bratofen nur halb fertig, kocht auch das Sauerkraut nur halb ab. Letzteres wird dann gehackt, in eine Kasserole etwas Butter und ein wenig Mehl gethan und braun gemacht; hierauf kommt das gehackte Kraut und eine gute Portion saurer Rahm dazu, welch alles durcheinander eine kurze Zeit dämpfen muß. Nun nimmt man eine Porzellan- oder Steingutschüssel, worein der Kapaun kommen soll, bestreicht diese mit Butter, schüttet eine Lage Kraut darauf und faßt den Rand der Schüssel mit Taig ein. Jetzt wird der Kapaun in die Schüssel gelegt, mit Kraut bedeckt und dieses gleich einer Pastete formirt, mit Semmelmehl bestreut und im Bratofen fertig gebacken.

Capilotade.

Es ist ein französischer Küchenausdruck und bezeichnet alles in kleine Stücken zerschnittene Fleisch oder Geflügel, welches man gewöhnlich zu einem Ragou verbraucht. M. s. diesen.

Capern.

Ein bekanntes Küchenerforderniß, das wir aus Italien und Frankreich, in Essig eingelegt, erhalten und das zu mancherley Speisen, besonders aber bey sauern Zurichtungen, Wildpret, Salat, Brühen u. s. w. häufig verbraucht wird. Die Zubereitungen, wobey Capern verwendet zu werden pflegen, finden sich in diesem Kochbuche häufig angezeigt.

Capernsoose.

Man nimmt einige Capern, wiegt die Hälfte davon mit dem Wiegemesser recht klein und thut die übrigen ganz dazu. Auch wiegt man etwas Petersilie und wirft sie mit ein wenig geriebenem Brod und Salz hinein. Alles zusammen läßt man in ein wenig Fleischbrühe und zerlassener Butter aufsieden und thut es sodann in das Soosnäpfchen oder gießts über die Speise, über die sie bestimmt ist; z. B. über Kalb- oder Lammfleisch, gesottene junge Hühner, Tauben, gesottene Fische u. s. w.

Carbonade, Karbonade, Carminade.

Man macht die Karbonaden oder Rostbrät-

chen von Kalb= Lamms= und Schweinenfleisch und zwar meistens von den Theilen, wo sich die Rippen gegen die Wamme des Thiers endigen. Es werden kleine runde Fleischstücke geformt und darauf gesehen, daß die Spitze des Rippenknochens, gleich einer kleinen Handhabe, in dem Fleische bleibt. Das Fleisch wird geklopft, mit Semmelmehl und Salz bestreut und auf dem Roste bey gelindem Kohlenfeuer unter fleißigem Umwenden braun gebraten und zu Auflagen auf allerley Gemüse verwendet. Will man die Karbonaden in einer Soose haben, so werden sie auf dem Roste nicht ganz ausgebraten, sondern noch in einem irdenen Tiegel, der stark mit Butter bestrichen wird, gelegt und in einer kurzen Brühe von süßem Rahm, Salz, Pfeffer und Ingwer fertig geschmort und endlich mit Citronensaft beträuft, angerichtet.

Carbonade von Kalbfleisch.

Man löset die Rippen mit dem Fleische von dem Rückenknochen des Kalbs, zieht die oberste Haut ab, schneidet immer eine Rippe mit dem Fleische durch, hauet das spitzige Ende von den Rippen etwas ab, schabt das übrige spitzige Ende zu einer Handhabe sauber, klopft das Fleisch mürbe, legt es ein wenig gesalzen auf den Rost, begießt das Ganze vorsichtig mit Butter und bestreut es mit Semmelmehl, und läßt alles unter öfterem Umwenden ausbraten. Diese Verfahrungsart wird bey allen Fleisch=

karbonaden angewendet, blos die vom Schweinefleisch ausgenommen, welche keines Butterbeträufens bedürfen.

Carbonade vom Schweinefleisch.

Man schneidet die Rippen von jungen Schweinen etwas kurz, hackt sie mit dem Küchenmesser auf beyden Seiten übers Kreuz, tunkt die Fleischstücken in geschmolzene Butter und drückt solche auf beyden Seiten in eine Mischung von geriebener Semmel, gestoßenen Pfeffer und Salz. Diese Stücken legt man nun auf den Rost und läßt solche über gelindem Kohlenfeuer braten. Oder: die Rippen werden mürbe geklopft und in einer Pfanne, mit Wasser und Salz eine halbe Stunde gekocht; dann werden sie langsam in Butter fertig gebraten, dabey mit Semmelmehl und gehackten Petersilienkraut, während dem Braten, bestreut und warm zu Tische gegeben.

Cardemomen, Kardemomen, ein bekanntes feines, aromatisches Küchengewürz, das, in sehr geringer Gabe angewendet, einen fürtrefflichen Geschmack gewährt, zu viel gebraucht aber höchstwidrig und ungesund wird. Es dient vorzüglich zu Würzung der grünen Gemüsgattungen und Soosen.

Carmelitertorte, s. Torte.

Carminade, s. Carbonade.

Cartoffeln, s. Kartoffeln.

Carviol, s. Blumenkohl.

Cervelatwürste, s. unter Würste.

Chalotte, Schalottenzwiebel, ein bekanntes Zwiebelgewächs, das das Mittel zwischen dem gewöhnlichen Zwiebel, der Rocambole und dem Knoblauch hält. Es ist in den Küchen sehr beliebt und dient, als Beysatz, zu mehreren Soosen, an Brühen, zum Bestecken der Hammel- und Lammsbraten und zu Kraftbrühen. Man macht auch nachstehende angenehme Soose zu mehrerley Gebrauch davon, die, besonders dem dürren Erbsen- und Linsengemüse beygesetzt, einen angenehmen Geschmack erzeugt.

Chalottensoose.

Man wiegt 5 bis 6 Chalottenzwiebeln ganz klein, thut sie in einen tiefen Tiegel mit einem Spitzglase voll Kraftbrühe, einem Suppenlöffel voll Essig und etwas Pfeffer und Salz. Man läßt alles einige Minuten lang dämpfen und gießt sodann die Soose über das Gericht, an das sie soll, oder ins Soosennäpfchen zum beliebigen Ausguß bey Tische.

Champignon, Schampion, eine feine, nicht häufig wachsende Schwämmeart, die in den Küchen, getrocknet und frisch, mehrfältige Anwendung findet. Man verwendet sie zu Soo-

sen, Brühen, Pulvern, ja selbst zu Torten, wie dies bey mehreren Gegenständen in diesem Kochbuche gelehrt werden wird. Nachstehend ein paar Kochrezepte.

Champignons gebacken.

Man läßt sie, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, in einem Tiegel mit Butter und ein wenig Fleischbrühe, etwas aufwallen, dann bestäubt man sie mit Salz, Pfeffer und Mehl und bäckt sie in Butter oder Schmalz. Bey Voressen oder Vorgerichten kann man den Schüsselrand damit garniren. Andere Schwämmearten lassen sich eben so zubereiten.

Champignons gekocht.

Wenn sie sauber geputzt sind, so wäscht man sie und läßt in einem Durchschlage das Wasser ablaufen. Man thut sie alsdann in einen irdenen Tiegel, deckt sie zu und setzt sie auf gelindes Kohlenfeuer. Hier geben sie selbst ein Wasser, welches man davon abdrückt, indem man sie zwischen zwey hölzerne Teller legt. Hernach schmilzt man Butter in einem Tiegel, schüttet die Champignons hinzu und läßt sie darin kochen. Endlich thut man ein wenig süssen Rahm, Salz und geriebene Muskatnuß, zuletzt auch ein wenig Pfeffer hinzu. Statt den Rahm kann man auch gute Fleischbrühe nehmen.

Champignon gebraten.

Die getrockneten Champignons werden mit einer Zwiebel abgekocht, in Würfel geschnitten und in etwas Butter aufgebraten; alsdann wird Citronensaft daran gedrückt, angerichtet und aufgetragen. Alle andere Arten der eßbaren Schwämme kann man auch, auf die bisher beschriebene Weise zurichten.

Champignonsaft, auch Soja genannt.

Man nimmt hiezu den Abgang, welcher bey dem Einmachen und der Zurichtung der Champignons abfällt, thut ihn in einen Topf, salzt denselben und setzt ihn an einen warmen Ort, wo er bald in Gährung geräth. Alsdann wird der Saft ausgepreßt und mit gleich viel Schinkenbrühe vermischt, von welcher das Fett abgenommen worden ist. Diese Mischung läßt man in einer Kasserole aufsieden, klärt sie mit Eyweiß ab und füllt sie durch ein Haarsieb in Bouteillen, welche man zupfropft, in den Keller aufbewahrt und zu Würzung der Brühen und Soosen verwendet. Uebrigens kann man auch die getrockneten Champignons ganz, oder klein gehackt, auch wohl zu Pulver gestoßen und mit beliebigem Gewürze vermischt, als Würze an den Speisen gebrauchen.

Champignonsoose.

Man kocht recht gute Champignons ab, putzt sie rein aus und schärbt oder schneidet sie

klein, setzt Butter auf und brät Mehl darin braun; gießt etwas weißen Wein dazu, auch Citronscheiben, und läßt die Brühe durchkochen. Diese Soose schmeckt an jedem Frikasee gut.

Chaudeau, die Brautsuppe, Schodoo.

Es ist dies eine Zusammensetzung, die man als Getränke warm zum Frühstücke, aber auch als Suppe und Sulze auf die Tafel geben kann. Man nimmt nach Erforderniß 6 Eyerdotter, 1/2 Maas Wein, 4 Loth auf einer Citrone abgeriebenen Zucker. Dies alles schüttet man in einen reinen Hafen oder Topf und quirlt es auf Kohlen bis es schäumt. In diesem Zustande wird es zum Frühstücke als Getränke gegeben. Will man die Brautsuppe davon bereiten, so wird der nämliche Trank über gebähtes Brod, das mit etwas gestoßenem Zimmet und Zucker bestreut ist, heiß gegossen und man läßt die Suppe ein wenig auf Kohlen anziehen. Im dritten Fall als Sulze, wird der Mischung 1/4 Loth rein aufgelößte Hausenblase beygesetzt, das Ganze sodann länger gequirlt und gekocht, bis es anfängt dick zu werden. Hierauf stellt man den Topf in eine Schüssel mit kaltem Wasser, bis die Masse etwas abgekühlt ist, gießt sie sodann in beliebige irdene Modelle oder Formen und setzt sie an einen kühlen Ort zum Sulzen. Ist dies geschehen, so stürzt man die Formen mit der Sulze auf die Platten, auf denen sie zu Tisch sollen gebracht werden.

Man kann auch den Schodoo von weißem Bier, jedoch nur zum Trinken oder zur Suppe machen, in diesem Falle nimmt man statt des Weins Bier, und verfährt im übrigen nach oben vorgeschriebener Art.

Choccolade, ein bekanntes warmes Getränke (m. s. dieses unter Getränke), dessen Bestandtheile Tafeln sind, die man aus den Cacaobohnen mit Zucker und Gewürz bereitet, zum Gebrauch nachher reibt oder stößt und in Milch, Wein- oder auch im Wasser, aufkocht. Diese Choccolade wird auf die nachbenannte Weise verfertigt. Man stößt ein Pfund schön gerösteten Cacao in einem heißgemachten eisernen Mörser, den man, wenn er kalt werden will, immer wieder auf Kohlen erhitzt, hübsch fein, bis er flüßig wird. Diesen mischt man nun 1/2 Pfund stark gerösteten und pulverisirten Reis, dann 1/4 Pf. fein gestoßenen Zucker bey und vermischt alles recht wohl. Endlich setzt man noch 1/2 Quentchen mit Zucker gestoßene Vanilie, 10 Tropfen Nelken- und 10 Tropfen Zimmetöhl zu, mischt das Ganze durcheinander und bringt die breyartige Masse noch warm in Mödel von weißem Blech oder Glas, worin sie erkalten und die Tafeln bilden, woraus das Choccoladegetränke bereitet wird. Will man die Choccolade ganz fein und reine haben, so läßt man den Reis weg und nimmt so viel Cacao mehr. Uebrigens wird die Choccolade im Was-

ser, in Milch und im Wein, mit Zusatz von Eyerdottern oder auch ohne dieselbe, als warmes Getränke bereitet, als auch sonst noch mancherley Confituren und Speisegegenstände daraus verfertiget.

Choccolademus und Suppe.

Man bereitet, wie gewöhnlich Choccolade im Wein, in der Milch, oder im Wasser. Zu jedem Becher nimmt man ein Ey und quirlt dieses kalt in die Choccolade. Nun setzt man das Ganze auf Kohlen. So wie es zu steigen anfängt, wird es in eine Schüssel gegoßen und wenn es erkaltet ist, mit Zucker und Zimmet bestreut, auf die Tafel gegeben.

Die Choccoladesuppe wird auf die nämliche Art bereitet; nur wenn die Masse auf den Kohlen zu steigen beginnt, so gießt man sie über geröstetes Brod in die Suppenschüssel und trägt sie auf.

Choccoladetorte.

Man nimmt von 8 Eyern das Weiße und schlägt es zu Schnee; sodann setzt man die Eyerdottern hinzu, nebst 1/2 Pf. fein gestoßenen Zucker und rührt alles wohl durcheinander. Nun werden 4 Loth geriebene Choccolade und etwas gestoßener Zimmt und Nelken weiters, nebst 8 Loth feinem Mundmehl zugesetzt und das Ganze nicht lange mehr gerührt. Die Tortenforme wird indessen mit Butter bestrichen und dieser

mit Semmel= oder Reibmehl bestreut, der Taig hineingegoßen und langsam gebacken.

Choccoladebrod.

Die Zuthaten sind die nämlichen, wie bey der Choccoladetorte, blos ein paar Loth Mehl werden mehr genommen; die Zubereitung ist auch eben dieselbe. Gewöhnlich schneidet man dieses Brod, dem Anisbrode gleich, in Stücke und macht ein Eis darauf. Man nimmt ein paar Eyerdottern und mischt gestoßenen Zucker darunter; streicht diese Mischung auf die Stücke oder Schnitten und läßt sie in der Bratröhre abtrocknen.

Choccoladebrühe oder Soose.

Man nimmt ein Stückchen frische Butter, 3 Eyerdottern und nach Erfordern geriebene Choccolade. Dieses wird zusammen geknetet, mit Wein und Wasser abgerührt und nach Gefallen mit Zucker versüßt. Man kann diese Soose über Puddings, Leberkuchen, Klöse und andere Mehlspeisen geben.

Citrone, Zitrone, Limonie, eine bekannte ausländische Frucht, die in den Küchen mancherley Anwendung findet. Die Schaalen und der Saft werden am häufigsten gebraucht, weshalb man in den Speisekammern immer reife Citronen im Vorrathe haben muß. Diese gut und frisch zu erhalten, trocknet man Salz, wik=

ckelt jede Citrone in Papier, macht eine Lage von trockenem Salze in einen steinernen Hafen, legt eine Schicht Citronen darauf, dann wieder Salz und so fort, bis der Hafen voll ist. Nun setzt man den Deckel auf, der fest schließen muß, und bindet den Hafen so zu, daß keine Luft dazu kommt. Die Schaalen und den Saft kann man mit Zucker einmachen und in Zuckergläsern verwahren. Das Salz erhält einen angenehmen Geruch von den Citronen.

Citronenbiscuit.

Von zwey Eyerweiß schlägt man einen steifen Schaum und siebt so viel fein gestossenen Zucker darein, daß es eine Taigmasse wird, die man auswellen oder auswälgern kann. Nun werden 2 Citronen am Zucker abgerieben und das Abgeriebene in die Taigmasse gemischt, der Taig ausgewellt, bis auf 2 Messerrückendicke, und aus dem Blatze selbstbeliebige Figuren ausgestochen, auf Papier gesetzt und auf einem Tortenbleche, bey schwacher Hitze, nur gelblicht gebacken. Will man das Biskuit citronensäuerlich haben, so drückt man den Saft der abgeriebenen Citronen in ein paar Löffelvoll feines Mehl und rührt dieses mit unter den Zuckertaig, welches noch angenehmer schmeckt, und den Taig haltbarer macht.

Citronenbrod.

Man nimmt ein Pfund weissen Zucker, stößt

ihn fein, schneidet das Gelbe von einer Citrone ganz klein und schlägt das Weisse von 2 Eyern zu Schaum. Nun wird der halbe Theil des Zuckers in einen Mörser gethan und mit einem Theile des Eyerschaums gestoßen, auch nach und nach Citronen, Zucker und Eyerschaum nachgeschüttet und fortgestoßen, daß es ein Taig wird, der aber nicht zu dicke werden darf, ausserdem man noch ein Eyerweiß zusetzt. Aus diesem Zuckertaige formirt man kleine Bröbchen, etwa jedes einer wälschen Nuß groß, setzt deren immer zwey und zwey aneinander und bäckt sie in einer Tortenpfanne, bis sie oben anfangen gelb zu werden, ja nicht länger.

Citronenkreme, s. unter Cremen und auch bey Erdbeerkreme.

Citronensooße, s. bey Brühen, die von Citronen nach.

Citronen-Sulze.

Man nimmt 12 saftige Citronen, reibt von 5 Stücken die Schaale auf Zucker ab, drückt den Saft von allen durch ein Haarsieb, in das man vorher den Zucker, worauf die 5 Citronen abgerieben worden sind, gethan hat. Ist Citronensaft und Zucker alles rein durch das Haarsieb abgelaufen, so nimmt man ein Achtelmaas gute Milch, gießt diese unter den Saft und läßt alles stehen, bis die Milch geronnen ist. Nun nimmt man eine Serviette, gießt die Sulze

darauf und läßt sie langsam durchseihen. Ist dieses geschehen, so gießt man 1/2 Loth fein aufgelößte Hausenblase unter das Ganze und mischt alles mit einem silbernen Löffel wohl untereinander, gießt es in die Sulzschaalen und setzt es auf Eis oder an einen kalten Ort, damit sich das Ganze sulzt.

Citronensyrup.

Man nimmt 8 Loth reinen und frisch gepreßten Citronensaft, mischt solchen unter ein Pfund gekochten und wohlabgeschäumten Zucker, noch ehe dieser ganz kalt geworden und füllt dann die Mischung in eine gläserne Flasche zum Gebrauch. Der Zucker wird mit Rosenwasser über dem Feuer flüssig gemacht, oder auch geläuterter Zucker genommen.

Citronensalat, s. m. Salat.

Citronentorte.

Man nimmt zu dem Taig 1/2 Pfd. feines Mehl und 1/2 Pfd. Butter. Diese werden untereinander gehackt, 1/4 Pf. Mandeln fein gestoßen, nebst 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker darunter gemischt und alles zu einem Taig gekneten, dann wird dieser zu einem Blatz ausgewellt. Nun wird eine Fülle von 3/8 Pf. Mandeln und 3/8 Pf. gestoßenen Zucker, auf dem vorher von 3 Citronen die Schaalen abgerieben worden sind, mit ein wenig zugegossenem Wein,

bereitet und diese auf Kohlen nur wenig gekocht. Jetzt wird von den abgeriebenen 3 Citronen die weiße Haut abgeschält, das Mark in Scheiben geschnitten, die Kerne herausgenommen und die Scheiben mit gestoßenem Zucker bestreut. Der ausgewellte Taig wird nun in die Form geschnitten, die man ihn geben will; der Blatz mit der Hälfte der Fülle und diese mit Citronenscheiben belegt, die andere Hälfte Fülle auf die Scheiben gethan und das Ganze der Torte oben mit Streifen von dem Taige zierlich belegt und die somit fertige Torte in einem Weichselkuchenblech vorsichtig gebacken. Beym Auftragen kann man einen Ring aus Buttertaig gebacken und dem Form der Torte nachgemacht, darauf legen.

Citronenwein, s. m. unter Getränke.

Compote sind Speisen von verschiedenen Früchten, als: Aepfeln, Aprikosen, Birnen, Himbeeren, Pfirschen, Quitten und Trauben 2c. welche man mit Zucker und Wein dünstet, mit klein geschnittenen Citronenschaalen oder mit Zimmt bestreut und in eigener Soose zu Tische giebt. Aepfel, Birnen und Quitten werden geschält und die Butzen oder das Kernhaus ausgestochen, die Aprikosen und Pfirschen aber werden getheilt und der Kern herausgenommen, behalten aber ihre Haut und müssen, damit sie nicht beym Dünsten zu Brey oder Mus zerfallen, zur Kompote etwas unreif genommen werden, so auch die Weintrauben.

Concentrirte oder zusammen gezogene Lebensmittel. In der Küche hat man davon: die getrocknete Fleischbrühe oder die trockene Bouillon und die Knochen-Gallerte; von jedem Gegenstand findet man Auskunft unter dessen Namen. Auch das Brodmehl, das Kräuterbrod, die Erbsenkuchen-, Morcheln- und Champignon-Pulver, der Rosen-, Zwieback- und Spargelkuchen, so unter dem Artikel Brod stehen, gehören dazu.

Confect, Konfect, Confituren, eine Waare der Conditors und Zuckerbäcker, die man da, wo diese ihre Geschäfte treiben, viel vortheilhafter kauft, als im Wenigen selbst verfertiget. Indessen setze ich dennoch einige Rezepte zu verschiedenem Zuckergebäcke hieher, um sich im Nothfalle selbst helfen zu können.

Da zu den meisten Zuckergebackenem immer die Mandeln ein Hauptbestandtheil sind, so thut man wohl, sich für beständig eine Mandelmassa vorräthig zu halten, die man dann, erforderlichen Falls zu mancherley Arten Confect und Zuckergebackenem verwenden kann. Diese Mandelmassa verfertigt man auf nachbeschriebene Weiße. Man nimmt immer zu einem Pfunde süsser, abgezogener und gestossener Mandeln ein halb Pfund weissen, gestossenen Zucker; beydes wird wohl vermischt auf gelindem Feuer in einer Kasserolle getrocknet, so lan-

ge bis es nicht mehr an den Fingern hängen bleibt. Hierauf wird die Masse, durch Zusetzung von wenigem Pomeranzenblühte= und Rosenwasser, zu einem Taige formirt und an einem kühlen und trockenem Orte zum Gebrauche aufbewahrt. Sie dient, noch ausser der Anwendung die man beym Zuckerbacken davon macht, auch als Zusatz zu mancherley Zuthaten an Speisen, wo Mandeln angewendet zu werden pflegen. Hier folgen nun in alphabetischer Ordnung einige Confiturenrecepte.

Adoniszeltlein. Man vermischt mit 1/2 Pf. der vorbeschriebenen Mandelmasse 1/2 Pf. geläuterten Zucker, schlägt 4 Eyerweiße zu Schnee und mengt sie gleichfalls darunter, füllt das Ganze in blechene Mödel und glasirt das Eingefüllte oben mit Zucker. Nun bäckt man es bey gelindem Feuer und wenn es fertig ist, so stellt man's bey Seite zum Abkühlen. Indessen macht man von Citronensaft und Zucker eine zweyte Glasur, zertheilt das Gebackene in kleine viereckigte Zeltlein, glasirt diese und bäckt sie noch ein wenig.

Biskuit. Man nehme 6 Eyer und eben so schwer als diese am Gewichte sind, Zucker, und die Schwere von 4 Eyern feines Mehl. Das Weiße von den Eyern wird zu Schnee geschlagen und unter den gestoßenen Zucker wird das Gelbe gerührt, endlich auch der Schaum vom Weißen nach und nach unter das Mehl,

Nun formirt man aus dem Taige auf einem mit Papier belegtem Bleche Biskuitstücke, bestäubt sie mit fein gestoßenem Zucker und bäckt sie nicht zu schnell und auch nicht zu langsam. Will man Mandelbiskuit haben, so setzt man 4 Eyer zu, nebst 1/2 Pf. fein gestoßene und vorher abgezogene Mandeln, die unter die Taigmassa gerührt werden. Man kann den Biskuittaig auf mancherley Art verändern, wenn man z. B. ein wenig fein gestoßenen Zimmt, einige Tropfen Orangewasser, abgeriebene Citronenschaalen und dergl. m. beymischt. Auch fein gestoßene Choccolade beygerührt, thut eine gute Wirkung.

Choccolademandeln. Es wird 1/2 Pf. Choccolade zerbröckelt und in einer messingenen Pfanne mit ein wenig Rosenwasser aufgelößt. Rein geläuterter, flüssiger Zucker 1/4 Pfd., daß Weiße von einem Ey, etwas Citronensaft und Mandeln fein gestoßen, werden zusammen in einen Mörser gethan, die Choccolade dazu geschüttet und alles wohl untereinander gestoßen. Nun werden aus dem hierdurch erhaltenem Taige Mandeln formirt und im Ofen übertrocknet. Nachdem die Mandeln fast trocken sind, überstreicht man sie mit Eyerweiß worinnen Zucker aufgelößt worden, wälzt sie im rothen zerstoßenem Zucker und läßt sie dann im Ofen völlig trocken werden.

Chocoladeblätzlein. Man schlägt von 4 Eyern das Weiße zu Schaum, thut 1/2 Pf. gestoßene Mandeln und 1/2 Pf. Zucker dazu; reibt 1/2 Pf. Chocolade, setzt diesem das Abgeriebene einer Citrone bey, und läßt nun alles in einer messingenen Pfanne auf Kohlen, unter beständigem Umrühren anziehen. Aus dieser Masse formirt man Blätzlein, setzt sie auf Obladen und bäckt sie braungelb.

Citronen-Durstzeltlein. Von 4 Eyern wird das Weiße zu Schaum geschlagen und von 4 Citronen auf Zucker die Schaale abgerieben. Das Abgeriebene wird von dem Zucker abgeschabt und noch besonders 8 Loth Zucker fein gestoßen. Nun wird alles wohl untereinander gerührt und der Saft von den 4 Citronen auch darunter gethan. Der auf diese Art erhaltene Taig wird ausgewellt, bis zur Dicke, die zu den Zeltlein erforderlich ist, diese daraus gestochen, auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Papier und dieses auf ein Blech gesetzt und gebacken.

Citronentafeln. Man schlägt mit einem Pfunde feingestoßenen Zucker, auf dem vorher 6 Citronen abgerieben worden sind, 16 ganze Eyer in einem Becken ab, mischt 1/2 Quent Zimmt und eben so viel Nelken gestoßen darunter, rührt es wohl ab und thut nach und nach 3/4 Pf. feines Mundmehl dazu. Die Massa setzt man, zu einem dicken Kuchen formirt, auf

Papier, überbäckt sie ein wenig, schneidet alsdann beliebige Tafeln daraus, glasirt diese oben stark mit Zucker und bäckt sie dann bey starkem Feuer fertig.

Durstzeltlein, s. Citronen-Durstzeltlein.

Florentiner-Zwieback. In einer Schüssel werden 8 oder 10 Eyer mit einem Pfunde Zucker, worauf ein paar Citronen abgerieben worden, gut abgerührt und einiges gestoßenes Gewürz darunter gethan. Geschnittener Citronat, Pomeranzenschaalen, Mandeln, nach Belieben, werden ebenfalls beygemischt und mit einem Pfund feinem Mundmehle ein Taig gemacht, worein das Ganze kommt. Nun wird ein Laib formirt und gelinde gebacken, nachdem er abgekühlt ist, in länglichte Schnitze geschnitten und diese nochmal überbacken, damit sie recht rösche werden.

Genueser-Locelen. Ein Pfund abgeschälte Mandeln und Pistazien werden auf einem Brette ganz klein geschnitten, so auch etliche Lothe Citronat und Pomeranzenschaalen. Hierzu kommt 3/4 Pf. gestoßener Zucker und etwas Zimmt und Nelken, welch alles zu einem Taige mit ein wenig Wasser angemacht wird. Aus diesem Taig formirt man Blätzlein, setzt sie auf Oblaten und trocknet sie im Ofen.

Gewürztafeln. Ein Pfund fein gestossener Zucker wird mit 15 ganzen Eyern 3/4 Stunden lang abgerührt, während 1 Pfund feines Mehl nach und nach beygemischt wird. Nun setzt man noch von allerley gestoßenem Gewürze, geschnittenen Citronat und Pomeranzenschaalen nach Belieben bey, rührt alles nochmal durcheinander, gießt die Massa in die Blechformen, worein man die Chocoladetafeln zu gießen pflegt und bäckt sie gelinde. Die Blechformen müssen mit Butter ausgerieben werden, sonst bringt man die Tafeln nicht ganz heraus; auch dürfen die Formen nur halb voll gemacht werden, indem sich der Taig hebt. Man kann aber auch Tortenformen nehmen.

Kaiserzeltlein. Man schlägt von 4 Eyern das Weiße zu Schnee, rührt dann die Dottern dazu, und beydes nochmal wohl ab. Nun nimmt man 1/2 Pf. von der oben bemerkten Mandelmassa, mischt 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Loth Zucker und 8 Loth feines Mehl dazu und rührt alles wohl durcheinander, formirt, auf Oblaten gesetzt, Zeltlein, glasirt diese mit Zucker und Zimmt und bäckt sie bey gelinder Hitze fertig.

Magenmarzipanzeltlein. Man nimmt von mehrgedachter Mandelmasse 1/2 Pf., thut sie in einen Mörser und von einem Ey das Weiße dazu. Nun stößt man alles durch, schüttet es auf ein Brett und würkt die Massa mit

so viel gestoßenem Zucker, daß ein nicht allzuharter Taig daraus wird. Unter diesen wird nach Belieben gestossenes Gewürz gemischt, Zeltlein formirt, diese auf Oblaten gesetzt und mit rothem Zucker glassirt, dann bey temperirtem Feuer gebacken.

Magenstärkendes Confect. Es wird ein Pfund zu Pulver gestoßener Zwieback, ein Pfd. fein gestoßene Mandeln, zwey Pf. durchgesiebter, gestoßener Zucker, 1 Loth Muskatennuß, 2 Loth Zimmt und 1 Loth Nelken, sämtlich fein gestoßen, und alles wohl durcheinander gemischt, genommen, mit Orangenblühtewasser angefeuchtet und zu einem Taige gemacht. Diesen wellt man ziemlich dünne aus und schneidet aus dem Blatze beliebige Stückchen, die man bey gelindem Feuer bäckt. Man kann, wie es sich von selbst versteht, von den vorgeschriebenen Zuthaten die Hälfte, das Viertel und noch weniger nehmen und gerade so viel bereiten, als man zu brauchen glaubt.

Mandelbiskoten. Ein halb Pf. Mandeln werden abgezogen, fein gestoßen und dabey immer mit Rosenwasser bespritzt, damit sie nicht öhlig werden. Man klärt 2 Pf. Zucker ab und schlägt von 4 Eyern das Weiße zu Schnee, rührt nach und nach Mandeln und Zucker darein und formirt aus dem Taige nach beliebiger Gestalt Biskoten oder Zuckerbläze, die man auf Oblaten setzt und bey mittelmäßigem Feuer bäckt.

Mandelbrod. Man nimmt 1/2 Pfund fein gestoßenen Zucker, 10 ganze Eyer, die man mit dem Zucker abrührt und mit 1 Pf. gröblicht zerschnittenen abgezogenen Mandeln vermischt. Ein Loth Zimmt, 1/2 Loth Nelken, beyde gestoßen, 3/4 Pf. Mehl und 1/4 Pfd. Pistacien, gestoßen, nebst 1 Loth abgeriebene Citronenschaalen, werden unter das Ganze gemengt und mittelst Zuguß von etlichen Löffeln voll Zimmtwasser, ein Taig bereitet. Nun schmiert man einen Tortenmodel oder ein Pastetenbecken mit Butter, füllt es mit dem Taig halbvoll und läßt es backen. Wenn das Gebackene ausgekühlt ist, so schneidet man dünne Scheiben daraus, legt diese auf ein Blech und röstet sie braun.

Mandelfrüchte. Diese zu machen, bedient man sich der oben erwähnten und beschriebenen Mandelmassa. Z. B. um Mandelkastanien zu bilden, nimmt man von der Mandelmasse, erweicht diese mit Rosenwasser und drückt sie in den Kastanienform oder Model und läßt sie im Ofen übertrocknen. So kann man jede Fruchtgattung nachformen, wenn man sich die Mödel dazu aus hartem Holze hat verfertigen lassen. Wenn die Abdrücke fest sind, giebt man ihnen, durch unschädliche Zuckersaftfarben, ihre natürliche Farbe.

Mandellaiblein. Man nimmt 1/2 Pf. halb bittere und halb süße Mandeln, zieht sie

ab und stößt sie mit einem Eyerweiß fein. Nun werden 4 Eyer zu Schnee geschlagen und unter die gestoßenen Mandeln gerührt, nebst so viel gestoßenem Zucker, daß die Massa einen zähen Taig giebt. Hieraus werden kleine Laiblein formirt, auf Oblaten gesetzt und gebacken. Wenn man unter die mehrgedachte Mandelmassa gestoßene bittere Mandeln mischt und mit Zucker und Eyerweiß erweicht, hat man das Nämliche.

Mayländer Biskoten. Ein Pf. Zucker wird gestoßen und 20 Eyer daran geschlagen und so lange gearbeitet, bis es ein dickes Mus giebt. Dieses setzt man auf ein schwaches Kohlenfeuer und wenn es ein wenig erwärmt ist, so wird es nochmal durchgearbeitet, bis es wieder kalt ist. Nun rührt man 3/4 Pf. feines Mehl daran, formirt einen Taig, den man dünn auswellt und Biskoten daraus schneidet, die auf Papier gesetzt, mit Zucker und Citronensaft glasirt und auf einem Blech, bey temperirtem Feuer gebacken werden.

Mayländer Marzipan. Man nimmt von der bekannten Mandelmassa, treibt sie mit dem Well- oder Welgerholz ganz dünne aus, und übertrocknet die Blätze ein wenig auf dem Ofen. Nun schneidet man Tafeln daraus, die alle gleich groß seyn und einerley Form haben müßen; immer auf eine dieser Tafeln streicht man, hübsch gleich, Quitten- oder Hüftenkon-

serve ganz dünne, setzt eine leere Tafel als Deckel darauf, bis alle gefüllt sind. Die Tafeln werden nun auf ein Blech gesetzt, mit weißen oder rothem Zucker glassirt, mit klein geschnittenem Citronate bestreut, und bey gelindem Feuer ganz getrocknet.

Neapolitaner Pistazienbrod. Man reibt mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker, ein halb Pfund abgezogene Pistazien in einem Mörser ab und feuchtet die Massa mit Rosenwasser an, damit sie zusammenhält. Nun drückt man diesen Taig in Formen und setzt die erhaltenen Figuren auf ein mit Fett überstrichenes Papier auf ein Blech und bäckt sie vorsichtig. In Ermangelung der Pistazien nimmt man abgezogene Mandeln, denen man mit ausgepreßtem Petersillkraut Farbe und Pistaziengeschmack geben kann. Dies ist überall zur Ersparung der Pistazien zu merken und anzuwenden.

Piemonteser Mandelstrizeln. Es werden in einem Mörser 3 ganze Eyer eingeschlagen und damit ein Pfund abgezogene Mandeln fein gestoßen; hierzu mischt man 1 Pfd. feines Mundmehl, 1 Pf. Zucker, auf dem 6 Citronen abgerieben worden, 2 Loth klein geschnittenen Citronat und 1 Loth Zimmt. Alles dies wird zu einem Taig gestossen und, wenn der zu dünne ausfallen sollte, noch etwas Mehl beygemischt. Aus diesem Tage werden kleine,

runde Stritzeln formirt und diese auf ein ganz warmes, mit weißem Wachse etwas überstrichenes Blech aufgesetzt und bey völlig geheitztem Backofen gebacken.

Rothe Zuckermorsellen. Man rührt 1/2 Pf. gestoßene Mandeln mit 4 ganzen Eyern wohl ab; dazu wird etwas gestoßener Zimmt, Nelken, klein geschnittene Citronenschaalen und 1/2 Pf. roth gefärbter Zucker gemischt und zu einem Taige ausgearbeitet, der nicht allzudick seyn darf. Diesen Taig gießt man in papierne Kästchen und bäckt ihn bey gelindem Feuer, schneidet die Stückchen in kleine Morselnformen und trocknet sie im Ofen nochmal ab.

Spanische Makaronen. Es werden in einer Schüssel 10 Eyerweiße zu Schaum geschlagen, 1/4 Pf. Mandeln abgezogen und in einem Mörser mit 2 Eyerweiß und 3 Loth Tragant zu einem Taige gestoßen. Während des Stoßens wird so viel gestoßener und gesiebter Zucker beygemischt, bis die Massa anfängt dick zu werden. Nun gießt man solche in die Schüssel zu dem Eyerschaume, vermengt alles gut, nimmt die Massa auf ein Brett, wirkt sie gleich einem Taig zusammen, wellt sie in Blätze, aus denen man Makaronen aussticht, diese auf Papier und ein Blech setzt und bäckt.

Spanische Windbeutel. Man nimmt 4 oder 6 Eyerweiße und schlägt diese zu Schaum;

nun werden etliche Citronen auf 1/4 Pf. Zucker abgerieben, dieser mit etwas Zimmt und Nelken gestoßen und dann unter den Eyerschaum gerührt, daß sich eine etwas feste Massa bildet. Aus dieser formirt man kleine runde Häufchen, setzt diese auf Oblaten und bäckt sie bey gelindem Feuer.

Turiner Zuckerbrod. Man weicht 4 Loth weißen Tragant in 2 Loth Wasser auf, setzt etwas Rosen- und Pomeranzenblühtenwasser zu und preßt dann die Mischung durch ein feines und reines Tuch. Das Durchgetriebene wird mit etlichen Löffelvoll Zucker so lange abgerührt, bis es zähe wird, dann gießt man es in Formen, setzt diese auf Blech und bäckt sie im Ofen.

Vanillen-Hobelspäne. Es werden diese roth, grün und weiß gemacht. Man nimmt 1/2 Pf. gestoßene Mandeln, mischt den Saft von 2 Citronen darunter, die man auf 3/4 Pf. Zucker abgerieben hat, welcher dann gestoßen und mit den Mandeln vermischt wird. Nun wird diese Masse ziemlich lange gerührt, damit sie sich zu einer Glasur eignet. Ist dies bewirkt, so streicht man sie dünne auf Oblaten, schneidet Streifen wie Hobelspäne daraus und trocknet sie auf einem Drathsieb auf dem heissen Ofen, damit sie in die Höhe gehen und Glanz bekommen. Dies sind die weißen Hobelspäne; die rothen werden dadurch erhal-

ten, daß man die Mandeln mit Berberisbeerensaft, statt mit Citronensaft, abrührt; das Nämliche geschieht bey den grünen, hier rührt man die Mandeln mit ausgepreßtem Petersilienkrautsaft ab, alles andere bleibt. Um nun auch den Vanilliengeschmack herzustellen, rührt man unter die Taigmassa, kurz vorher, ehe man sie auf die Oblaten streicht, mit Zucker gestossene wenige Vanille. Die hobelspänartige Biegung giebt man, nach Belieben, gleich nach dem Trocknen oder Backen, annoch warm, und das mehrere Aufgehen der Masse, bewirkt man durch Zusatz von ein paar Eyerweiß, die man mit abrührt.

Zimmtbrod. Man schneidet 1/2 Pfund ungeschälte Mandeln klein gewürfelt, thut 1/2 Pfund gestossenen Zucker in eine Schüssel, schlägt das Weiße von 4 Eyern zu Schaum und rührt diesen, unter Beymischung der geschnittenen Mandeln, nach und nach, nebst dem Zucker, eine Viertelstunde lang. Nun wird 1 Loth gestossener Zimmt unter die Masse gethan, und selbe in kleiner Brodform auf mit Butter bestrichenes Papier gesetzt und auf einem Bleche hüsch gelb gebacken.

Zimmtmorsellen. Es werden, nach Belieben, abgeschälte Mandeln mit Zimmtwasser im Mörser gestoßen und Zucker und Zimmt, auch etwas Citronensaft beygemischt, bis es zu einer halbtrockenen Massa wird. Diese wird

durch einen Durchschlag auf mit Butter bestrichenes Papier gedrückt und hübsch gleich vertheilt, mit Eyerweiß überstrichen und mit gestoßenem Zimmt bestreut. Nun wird das Ganze im Ofen übertrocknet, in Morsellenstückchen zerschnitten und dann ganz trocken gemacht.

Zimmtrosen. Von der oben beschriebenen und mehrgedachten Mandelmassa nimmt man nach Belieben, gießt eben so schwer als die Mandelmassa ist, geläuterten Zucker darauf, rührt gestoßenen Zimmt daran und macht aus dem Ganzen einen Taig. Dieser wird zu einem Blatz ausgewellt und mit einer blechernen Rosenforme, Rosen daraus gestochen, diese setzt man auf Oblaten und bäckt sie bey langsamen Feuer.

Zimmtstrudeln. Man nimmt 1/2 Pfd. der bekannten Mandelmassa, thut 2 Loth gestossenen Zimmt, klein geschnittenen Citronat, Citronen- und Pommeranzenschaalen dazu, schlägt 2 bis 3 Eyer daran, und macht durch Rühren eine Fülle aus dem Ganzen. Nun wird ein Pfund feines Mehl, 1/2 Pf. Butter, ein Ey und etwas Zucker und Zimmtwasser genommen und ein Taig davon angeschlagen und ausgewürkt. Die Hälfte dieses Taigs wellt man schmal und dünne in die Länge, etwa eine Handsbreit aus nnd streicht die angemachte Fülle, nicht allzudünne, darauf, rollt den schmalen Taigstreif, der Länge nach, übereinander, so,

daß er einer Wurst gleicht. Die andere Hälfte des Taigs wird auch dünn ausgewellt und die Wurst darein gewickelt. Nun wird das Ganze auf einem Bleche in die Runde herum gelegt, mit zerklöppertem Ey bestrichen, gebacken und, ehe mans aufträgt, mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann auch statt einer, mehrere kleine Würste oder Strudeln aus dem Taige machen.

Zuckerblätzchen. Man läutert ein halb Pfund Zucker über dem Feuer und stößt diesen, mit einem halben Pfund feinem Mundmehle, einem Löffelvoll Pomeranzenblüthwasser und 2 Eyern, in einem Mörser, so, daß ein Taig daraus wird. Diesen legt man auf ein mit Mehl und Zucker bestreutes Nudelbrett und macht kleine runde und nicht allzudicke Blätzchen daraus, drückt sie ein wenig breit und setzt sie nach der Reihe auf Bleche, auf denen man sie auch bäckt. Die Zuckerblätzchen von Citronen, bittern Mandeln u.s.w. werden von dem nämlichen Zuckertaig gemacht und es wird nur das Abgeriebene von ein paar Citronen, oder etliche Loth bittere und süße Mandeln, oder was man sonst will, zuletzt noch unter den Taig gerührt und allenfalls noch der Schaum von ein paar Eyerweiß zugesetzt.

Zuckerbrod. Es werden zu ein halb Pf. feinem Mehl drey Eyer, zwey Loth Zimmt, ein Loth Anis, ein Loth klein geschnittene Citronen-

schaalen, nebst 4 Loth Rosenwasser genommen. Mit einem halben Pfund gestoßenen Zucker und 4 Loth abgezogenen Mandeln, den Eyern und dem Rosenwasser, rührt man den Taig an, arbeitet ihn gut ab und setzt endlich die gestoßene Gewürze dazu. Nun formirt man Zuckerbrödchen nach Belieben aus dem Taige, setzt sie auf mit Butter bestrichenes Papier und bäckt sie auf dem Bleche. Das Zuckerbrod kann man manchfaltig verändern, blos durch Zusätze, so kann man die Mandeln weglassen, und es wie Biskuit behandeln; man kann gestoßene Chocolade zusetzen; kann es mit Zucker glasiren; mit dem Muse von Früchten den Taig vermischen und so mehrere Veränderungen vornehmen, ohne die Hauptbestandtheile des Taigs zu verändern.

Zuckerkörner. Man löst, nach Erfordern, etwas mehr oder weniger, Gummi-Tragant in nur wenig Wasser auf und drückt die Auflösung durch ein Leinentuch. Diese Auflösung stößt man mit feinem Zucker und Choccolade im Mörser, bis ein Taig daraus wird, den man kneten kann. Diesen Taig bringt man auf ein mit feinem Zucker bestreutes Nudelbret, wellt ihn zu der Dicke eines Kronenthalers aus, zerschneidet den Blatz in kleine Stückchen, welche man rund wie Erbsen macht und auf dem Ofen trocknet. Durch Zusatz, statt des Choccolade, von abgeriebenen Citronen, gestoßenen

Mandeln, Pistazien, selbst von dem Muse verschiedener Früchte, können die Zuckerkörner mehrfältig verändert werden. Man kann ihnen auch mehrerley Farben von aussen geben, wenn man sie nämlich, ehe sie ganz getrocknet sind, im verschieden-färbigen, fein gestoßenen Zucker wälzt und dann erst völlig trocknet.

Die vorstehenden Confituren-Bereitungen habe ich besonders ausgesucht und sie sind, wenn man bey deren Verfertigung vorsichtig und genau zu Werke geht, nicht gemein; es wird ihnen auch der Beyfall der Kenner nicht entgehen. Unter den Artikeln Mandeln und Zucker, werde ich noch mancherley Bereitungen nachtragen.

Conserve, m. s. Latwerge.

Consomee, Krafttorte. Diesen Namen führt jedes kräftig zugerichtete Fleischgerichte, das sowohl aus Kalb- und Lammfleisch, als auch von allerley zahmen und wildem Geflügel bereitet wird. Vom Kalb- und Lammfleisch ist die Bereitung die folgende: man legt in eine Kasserolle oder in einen Fußhafen, nach Erforderniß der Menge des zuzubereitenden Hauptgegenstandes, etliche Stückchen Ochsenmark und schönes weißes Kalb- oder Lammfleisch, ohne Knochen oder Beiner, in nicht allzugroßen Stücken. Diesem legt man eine geputzte ganze Zwiebel und etliche Blätzgen gelbe

Rüben, Petersill und Zellerie bey, stellt dann das Ganze auf gelindes Kohlenfeuer zum Weichdämpfen. Um damit das Fleisch weiß bleibt, wird während dem Dämpfen immer ein wenig Fleischbrühe darüber gegoßen und das erforderliche Salzen beobachtet. Ist das Fleisch weich gedämpft, so wird es auf ein Hackbrett genommen und mit Zusatz von etlichen Morcheln oder Champignons, klein geschnitten. Dieses sämtlich klein Geschnittene kommt nun in einen Hafen oder Topf und wird, nach Erforderniß, mit etlichen Eyern gut abgerührt, unter Zugießung von ein paar Löffelvoll guter Kraft- oder Fleischbrühe. Nun wird eine Kasserolle oder Bratpfanne mit Butter bestrichen und mit Reib- oder Semmelmehl bestreut, das Konsomee hineingeschüttet, gleich gemacht und in den Backofen zum Durchstocken gesetzt. So wie dieses geschehen ist, stürzt man es auf eine Schüssel, nimmt den vom anfänglichen Dünsten zurücke gebliebenen Saft und Wurzelwerk, gießt ein paar Löffelvoll Fleischbrühe daran und rührt es durch einen Seiher über das Konsomee. — Man giebt dieses statt Eingemachtem auf die Tafel und belegt es mit Schmalzgebackenem, wenn man will. Auf die nämlich vorbeschriebene Art werden alle Konsomees zubereitet, bloß bey denjenigen von allerley Geflügel, als: Kapaunen, Hühnern, Tauben, Fassanen, Rebhühnern, Schnepfen u. dergl. muß das Geflügel vorher etwas gebraten werden, damit das

Fleisch von den Beinern um so leichter abgelöset werden kann.

Coulis, Kraftbrühe, ist eine von verschiedenen Fleischgegenständen eingekochte und durchgetriebene schaumigte Brühe, die man zu Suppen und Soosen verwendet und die in den meisten Küchen für unentbehrlich gehalten wird; im Fall man sich nicht etwan mit braungeröstetem Mehle, das mit guter uad starker Fleischbrühe abgerührt wird, je nachdem die Sache ist, zur Noth helfen will. Man hat weiße und braune Coulis, die man zu allen Soosen, selbst zu den sauern, verwenden kann. Die weiße wird nachstehend verfertiget: man nimmt eine zum Kochen hergerichtete alte Henne, ein paar dergleichen Tauben, und ein paar Pfunde Kalbsknochen, woran noch einiges Fleisch hängt. Diese sämtlichen Gegenstände zerhaut man in kleine Stücke und setzt sie in einem Fußhafen, Rain oder Stolltiegel, mit Zusatz eines Stück Butters, auf Kohlen. Das Fleischwerk darf, während des Dämpfens, nicht braun werden und wird, so wie sich braune Farbe ansetzen will, herausgenommen, bey Seite warm gestellt und ein starker Kochlöffelvoll Mehl in die ausgekochte Brühe und Fett gerührt. Wenn das Mehl angezogen hat, ohne braun geworden zu seyn, so wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und das beyseite gesetzte Fleischgehäcke wieder darein gelegt. Nun wird etwas Salz, ein paar

Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zellerie, Petersill, gelbe Rüben und Poreh oder Lauch, von jedem nach Belieben, auch alles zerschnitten, so lange mitgekocht, bis das Fleisch von den Beinern fällt. Jetzt gießt man das Ganze durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon und hebt es zum Gebrauch zu allen weißen Soosen, an einem kühlen Orte oder im Keller, auf.

Die braune Coulis wird eben so, wie die vorstehende weiße gemacht, nur statt des Kalbfleisches wird Rindfleisch vom Schlegel genommen und 1/2 Pf. Schinkenfleisch zugesetzt. Alles wird braun geröstet oder gebraten und obacht gegeben, daß die Masse nicht anbrennt. Ist alles braun, so gießt man Fleischbrühe oder Wasser daran, thut auch das nämliche Wurzelwerk und Kräuter dazu und verfährt damit, wie oben gelehrt worden ist.

Das Coulis von Krebsen, von Rebhühnern, von Schnepfen ꝛc. hat gleichfalls die nämliche Behandlung; es kommt blos ein wenig Kalbfleisch dazu und man nimmt kein Fett ab, sondern gießt gute Fleischbrühe zur gedämpften Massa; übrigens ist das Verfahren das nämliche, wie schon oben gelehrt worden ist. Von diesen sämtlich genannten Coulis können, mit Zuguß von Fleischbrühe, alle Soosen bereitet werden. Zu die sauern kommt Essig.

Crisetten.

Diese sind eine Art Fischpasteten von Stockfisch, Hechten und andern Fischen. Die Fische werden vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht und das Fischfleisch mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz nnd kleinen Stückchen Butter angemengt; dann macht man von eben diesen Fischen, oder was man sonst feines haben kann, eine gute feine Fülle und ein wenig feinen mürben Taig. Hiernach wird eine hohe Form von Kupfer oder Blech, welche ein schönes Modell hat, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit fein geriebener Semmel überall bestreut. Man muß den Taig ein wenig dünner als zu Pasteten ausrollen und in die Form legen, die Fülle überall eines halben Fingers dicke aufstreichen und dann das Angemengte auch hineinthun, mit ein wenig Taig bedecken, den Rand sauber abschneiden, zuletzt alles in eine Tortenpfanne setzen, und unten und oben mit Feuer backen. Beym Anrichten kehret man die Form gegen die Schüssel zu um und stürzt die Crisette darauf, schneidet oben eine kleine Platte ab, macht eine beliebige Soose und schüttet diese daran.

Cucumern, s. Gurken.

Cremen.

Creme, ist die von mancherley Küchen- und Conditorey-Gegenständen verfertigte künst-

liche Sahne oder Rahm, zu dem der natürliche Milchrahm die Veranlassung gab. Ich setze die Anfertigungsart der Cremen hier nachstehend her.

Creme von Chocolade. In 1/2 Maaß gute und ganz süße Milch, wird ein Stückchen ganzer Zimmt, ein Stückchen Citronenschale und etwas Zucker geworfen und alles zusammen ein wenig gesotten. Hierauf werden 4 Loth Chocolade in ein Geschirr geschnitten und von der siedenden Milch etwas darüber gegoßen. Wie nun die Chocolade weich ist, wird sie wohl verrührt und in die übrige Milch geschüttet, diese nur augenblicklich gesotten und dann zum Erkalten bey Seite gesetzt. Nun verrührt man 8 Eyerdottern recht wohl, schüttet die gekochte kalte Chocolade daran, gießt alles durch ein Haarsieb auf das dazu bestimmte Geschirr, setzt dieses bedeckt auf siedendes Wasser und kocht es bis die Creme dicht ist, wo sie dann aufgetragen wird.

Creme von Citronen. Man setzt 1/2 Maas Wein zum Feuer, läßt ihn heiß werden und schneidet indessen von 3 oder 4 Citronen die Schaalen ab und wirft sie in den Wein, den man nun ein wenig kochend macht, damit die Citronenschaalen weich werden. Ist dieses geschehen, so treibt man Wein und Citronenschaalen durch einen engen Seiher und stellt das Durchgetriebene, wohl zugedeckt, warm. Immittelst schlägt man 8 Eyerdottern in einen

Topf, drückt von den abgeschälten Citronen den Saft daran und quirlt alles wohl durcheinander, setzt 1/2 Pf. gestoßenen Zucker zu und gießt den heißen durchgetriebenen Wein an die abgequirlten Eyerdottern, unter beständigem Umrühren, bis die Creme dick ist, stellt sie nochmalen ans Feuer zum heiß werden und richtet sie dann durch einen Durchschlag in eine Schüssel an.

Die beyden vorstehenden Rezepte geben die Verfertigung zu allen Arten von Cremen an. So wird die Mandelkreme gerade so verfertigt wie die Choccoladekreme, man nimmt nur statt der Coccolade, Mandeln. Die Weinkreme wird gerade so verfertigt, wie die Citronenkreme, man läßt blos die vielen Citrotronen weg. Mit Zusätzen von mancherley Gewürzen, mit verschiedenen Confituren, die man beysetzt, lassen sich die Cremen manchfaltig verändern; die Haupterfordernisse bleiben aber immer entweder ganze Milch oder Rahm, oder Wein, bey beyden Eyer, Zucker und Gewürze. Man servirt die Cremen kalt und warm, nach Belieben, gewöhnlich in obern Kaffeetassen.

D.

Dämpfen, Schmoren, französisch Mitonniren. Es ist dieses ein Ausdruck, womit man in der Kochkunst bezeichnet: daß eine Speise wohl zugedeckt, in einem Fußhafen, Pfanne oder Kasserolle, mit wenig Brühe, langsam kochen soll. Des ersten Ausdrucks Dämpfen, bedient man sich meist in Süd- und des andern Schmoren, in Nordteutschland; Mitonniren ist eine lächerliche Nachäffung des französ. Worts mitonner. Man hat noch einen teutschen Ausdruck, der das nämliche bezeichnet, Dünsten, der aber nur bey Zubereitung warmer Obstspeisen und bey grünen Gemüsen angewendet zu werden pflegt, allgemein aber auch in Oestreich gebraucht und das Dämpfen darunter verstanden wird.

Dampfnudeln, baier. Dampfnudeln.

Es ist dies ein sehr geschätztes Topfgebäcke, sehr beliebt und wird auf nachstehende Weise bereitet. Man nimmt feines Waizen- oder sogenanntes Mundmehl, so viel man glaubt, für 4 — 6 oder 8 Personen nöthig zu haben, stellt dieses in einer Schüssel an einen warmen Ort, bis das Mehl gänzlich überschlagen ist. Nun macht man in die Mitte des Mehls ein Loch, gießt 3 oder 4 Löffel voll gute weiße Bierhefen hinein, macht hierauf mit lauer Milch einen weichen Taig an, läßt diesen stehen, bis

er aufgegangen ist, nimmt sonach ein Stück Butter eines Ey groß, läßt den Butter zergehen, nimmt lauwarme Milch und ein paar Eyer dazu und macht nun mit diesen allen den aufgegangenen Taig vollkommen an, so, daß er einem weichen Brodtaige ähnlich wird. Nun schlägt man den Taig in der Schüssel, wie gewöhnlich ordentlich ab, salzt ihn ein wenig und läßt ihn dann gut zugedeckt an einem warmen Orte stehen, damit er nochmal aufgehe. Sobald der Taig wieder aufzugehen anfängt, bestäubt man ein Nudelbrett mit schönem Mehl, und treibt aus dem Dampfnudelntaig Nudeln in bliebiger Größe aus, doch nie zu groß, etwa wie eine halbe Kreuzersemmel, und setzt die ausgetriebene Nudeln auf dem Nudelbrette auf, bis sie wieder gut aufgegangen sind. Indessen setzt man einen Tiegel oder Stollrain zum Feuer, legt ein Stückgen Butter von der Größe eines Eyes darein und gießt gute Milch darauf; — sind die Nudeln gut aufgegangen, so läßt man die Milch siedend werden, ehe man sie in den Tiegel legt, sind sie aber nur wenig aufgegangen, so dürfen sie nur in lauwarme Milch eingelegt werden. Hierinn liegt der Vortheil, daß die Nudeln recht locker und leicht bleiben. Zur Vorsorge legt man um den Rand des Deckels auf dem Tiegel, der sehr genau passen muß, ein nasses Tuch, damit kein Dunst heraus steigen kann und setzt den Tiegel mit den eingelegten Dampfnudeln auf eine starke Glut, läßt

sie Anfangs stark sieden, jedoch ohne sie aufzudecken. Hört man von außen an dem Tiegel, daß die Milch bald eingebraten ist, so vermindert man die Glut so weit, daß sie die Nudeln nur noch heiß erhält. Wenn die Nudeln klein sind und eine Viertelstunde gebraten oder geschmort haben, so sind sie fertig, größere brauchen aber länger. Man muß auch dies genau bemerken, daß bey kleinen Nudeln die Milch im Tiegel nur einen halben Finger hoch seyn darf, bey größern aber darf sie tiefer seyn. Sind die Nudeln fertig, so hebt man sie mit einem Küchenspatel oder Nudelscharre einzeln aus dem Tiegel, setzt sie auf eine warme Platte, übergießt sie mit dem Milchfette das im Tiegel geblieben ist, oder auch, wenn man will, mit Krebsbutter.

Die Brandnudeln werden ebenfalls aus dem Dampfnudeltaig gemacht. Man sticht mit einem blechenen Löffel, den man alle Stiche vorher in heißes Schmalz eintaucht, aus dem aufgegangenen Dampfnudeltaig, parthienweise, Stücke aus und bäckt diese im heißen Schmalz braun, dann werden sie mit Zucker bestreut aufgetragen. Man kann überhaupt aus dem Dampfnudeltaig mehrerley Arten Nudeln verfertigen, als: Dukatennudeln, Käsnudeln, Butternudeln u. s. w.

Die Dukatennudeln werden blos kleiner als die Dampfnudeln gemacht und bey Aus

setzung des Taigs, nach Erforderniß, 2 oder 4 Eyerdottern dem Uebrigen zugesetzt, allenfalls auch ein paar Loth Krebsbutter dazu gethan. Die Behandlung ist übrigens wie bey den Dampfnudeln.

Käsnudeln erhalten unter dem Taig, bey dessen Ansetzung, einige Löffel voll geriebenen guten Käs, zerlassenen Butter und ein paar Eßlöffelvoll sauern Rahm als Zusatz; alles Uebrige bleibt.

Butternudeln können gleichfalls aus dem Dampfnudeltaig bereitet werden: man setzt beym Anmachen dem Taig etwas Semmelmehl, zergangenen Butter und ein Ey mehr zu. Wenn der Taig aufgegangen ist, wirft man in einem gleichweiten Fußhafen ein gut Theil Butter, läßt diesen zergehen, sticht den Taig in Form runder Nudeln mit einem blechenen Eßlöffel aus, legt sie in den zergangenen Butter, aber nicht zu nahe aneinander, und bäckt sie nicht allzu schnell. Bey dem Anrichten bestreut man diese Nudeln mit Zucker, oder giebt eine Hüften- oder Hagenbuttensoose dazu. — Ueberhaupt erfordern die Dampfnudeln, wenn man sie verspeißt, eine Soose, die immer besonders warm mit aufgetragen wird. Zu den gewöhnlichen einfachen Dampfnudeln, ist die Brühe von sauer gedämpftem Rindfleische oder Wildpret am beßten; bey den Dukatennudeln gute Krebssoose; bey den Käsnudeln Rahmsoose;

und bey den Butternudeln Hüftensoose. Alle Gattungen Dampfnudeln kann man auch backen, besonders mit Obst, als gedürrten Aepfeln, Birnen, Zwetschgen, Weichseln rc., die man vorher in halb Wein und Wasser mit etlichen Citronenschaalen und Zimmt abkocht, nachdem sie kalt geworden sind, auskernt und in die mit Butter bestrichene Backpfanne unten ausbreitet, sodann die Dampfnudeln darauf setzt und bäckt.

Datteln, eine süße Südfrucht, deren Fleisch Aehnlichkeit mit den großen kernlosen Rosinen hat und zu Confituren als auch sonst in der Küche verwendet wird. Man dämpft die ausgekernten Datteln in Butter, Wein, Citronen und Zimmt, gleich dem Obste; man macht auch ein Mus mit Butter, Wein, geriebenem Brod und Gewürz, daraus und giebt sie als süßen Salat.

Daube, à la Daube, heißt ein Stück Fleisch oder Geflügel mit fetter Fleischbrühe in einer Deckelkasserolle, wo oben auch glühende Kohlen können aufgelegt werden, recht mürbe kochen oder vielmehr dämpfen lassen. Es ist mit wenigen Abänderungen mit à la Braise einerley Verfahren und unterscheidet blos die Zuthat von Speck- und Schinkenschnitten, womit die Braise bedeckt wird, diese von der Daube. Die Zulagen von Zwiebeln, gelben Rüben, Zellerie, und Petersillkraut, und erforderliches Salz,

Pfeffer und Nelken, ist bey einem wie bey dem andern, und hängt auch vom Belieben ab. Die Brühen, von einem wie dem andern, werden durchgegoßen, und über das Gerichte geschüttet und dann angerichtet.

Zur Probe das Rezept zu einer Zurichtung, wie junge Hühner und junge Tauben à la Daube bereitet werden.

Man legt, nach Beschaffenheit der Menge des Geflügels das man zubereiten will, auf jedes Stück 2 Loth Butter in einen Fußhafen und dämpft eben so viele Stücke geschälte ganze Zwiebeln mittlerer Größe, als man Stücke Geflügel hat, schön gelb. Nun legt man die Zwiebeln beyseite, rührt in die Brühe in den Fußhafen etwas Mehl und dämpft darinnen die Hühner oder Tauben, nachdem sie rein geputzt, gewaschen, gesalzen und gepfeffert sind, fein und mürbe. Wird die Soose dicke, so gießt man Fleischbrühe daran oder weiße Coulis, auch nach Belieben braune. Das Geflügel bleibt ganz und 1/4 Stunde vor dem Anrichten werden die Zwiebeln, die ebenfalls ganz bleiben müßen und ein wenig Gewürz oder Kräuterpulver daran gethan und mit angerichtet.

Dorsch, ein Seefisch, den die Ostsee häufig liefert und der dorten Pomuchel genennt wird. Es ist eine Art Cabljau und zwar von der kleinsten Art desselben, aber einer der zar-

testen Meerfische. Zu uns, nach Südteutschland, kann dieser Fisch frisch nicht wohl gebracht werden, sondern kommt meist gesalzen oder getrocknet in den Handel, hat aber dadurch von seiner Güte viel verlohren. Er wird wie der Cabljau und Laberdon in der Küche zubereitet.

Dorschen, s. m. Erdrüben.

Dotterbrod. Man nimmt 1/2 Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und 1/4 Pfd. mit Rosenwasser gestossene abgezogene Mandeln. Dieses rührt man mit zwey ganzen Eyern und 4 Eyerdottern, die vorher geklöppert werden, wohl ab, füllt den Taig in kleine, irdene oder blechene Model und bäckts schön gelb. Ehe man dieses Brod aufträgt, wird es mit gestossenen Zucker und Zimmt bestreut.

Dottertorte. Es werden ein halb Pf. Mandeln abgezogen und fein gestoßen, desgleichen stößt man auch 8 hartgesottene Eyerdottern im Mörser eben so fein und verrührt beydes in einem Viertelpfund Butter. Hierauf wird diese Massa, nebst 12 Loth gestoßenen Zucker und dem Gelben von einer halben Citrone, auf dem Reibeisen abgerieben, in einer Schüssel mit ein wenig Rahm wohl untereinander gerührt, eine Tortenforme mit Messerrücken dick ausgewelltem Buttertaig ausgelegt,

die Dottermassa zwey Fingerdicke darauf gestrichen, und sodann die Torte langsam gebacken. Beym Auftragen wird sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

Dresdener Torte. Man rührt ein halbes Pfund Butter mit 4 Eyern flaumig ab, rührt noch 4 Eyerdottern, 6 Loth gestossenen Zucker, 3 Löffelvoll süssen Rahm, ein Pf. feines Mehl, einen Löffelvoll Rosenwasser und einige klein geschnittene Citronenschaalen, darein. Nun schmiert man einen Tortenmodel mit Butter aus und bestreut diesen mit Reib- oder Semmelmehl, gießt den Taig darein und bäckt die Torte im nicht allzuheissem Rohre. Beym Auftragen wird die Torte mit Zucker und Zimmt bestreut.

Dreifuß, s. unter Getränke.

Dukatennudeln, s. m. bey Dampfnudeln nach.

Dürlizen, Irlizen, eine bekannte Baumfrucht angenehmen weinsäuerlichen Geschmacks, die im Spatherbste reift und von selbst vom Baume fällt. Man macht davon eine Conserve. Die Früchte werden in Wein weich gekocht und das Fleisch durch ein Haarsieb getrieben und mit eben so viel Zucker an Schwere, als das Mark wiegt, zu einer Conserve oder Latwerge eingekocht.

E.

Eibischsaft. Man schneidet ein Viertelpfund Eibischwurzeln so klein als möglich, setzt sie mit einer halben Maas Wasser zum Feuer und läßt sie bis zur Hälfte einsieden. Nach dem Erkalten wird das Gekochte mittelst einer Handpresse ausgepreßt, mit 4 Loth gestossenem Kandiszucker in einem messingen Pfännchen eine halbe Stunde lang gekocht, so ist der Saft zum Gebrauche fertig.

Eier, s. m. Eyer.

Eingemachte Sachen, diese kommen bey eines jeden Gegenstandes eigenen Namen vor.

Eingemachtes, s. m. unter Frikaseen.

Eis, s. m. unter Gefrornem.

Endiviensalat, s. m. unter Salat.

Englischer Braten, s. Rost-Beef.

Englische Pastete, s. Mince Pye.

Englische Torte, s. unter Torten.

Ente, ein bekannter Wasservogel, dessen es zahme und noch mehr wilde Gattungen giebt. Das zahme und wilde Entengeschlecht ist ein bedeutender Küchengegenstand, sowohl der Vogel selbst, als auch dessen Eyer, die zur Bereitung mehrerer Arten Eyerspeisen, den Vor-

zug vor den Hühnereyern haben. Die Enten werden nachstehend zubereitet;

Ente gebraten.

Nachdem die Ente gerupft, gebrüht, ausgenommen und so zum braten vorgerichtet ist, wird sie, gleich einer Gans, am Spiese oder in einer Bratröhre gebraten, nur mit dem Unterschiede: daß an der Ente der geputzte Kopf, Kragen und Flügel gelassen und mit gebraten werden, was bey der Gans nicht der Fall ist. Die wilde Ente wird eben so, wie die zahme, aber sauer gebraten, was auch manchmal mit zahmen Enten geschieht. Sauer gebraten werden sowohl die wilden und zahmen Enten vorher gespickt und etliche Tage in Essig gebaizt.

Ente, gedämpft, auf französische Art.

Die geputzte Ente wird in 4 Theile zerschnitten, in eine Kasserolle gethan, mit Mehl bestreut und wenig ächtes Provenceröhl darüber gegossen. Nun stellt man sie auf Kohlenfeuer, legt etliche Schalloten, Zellerie, Gelbrübenblätze und würflicht geschnittenen Schinken dazu, bestreut sie auch mit Kräuterpulver und läßt sie langsam dämpfen. So wie die Ente gelb ist, wird ein Glas Burgunderwein daran gegoßen, mit welchem man sie noch gelinde fortdämpfen läßt. Hierauf kommt erforderliches Salz, ein wenig Pfeffer und Cordamomen und etwas heisses Wasser dazu und das Ganze dämpft nun

noch eine Viertelstunde, wird dann angerichtet, das Fett von der Soose abgeschöpft, diese durchgeseiht und die Ente mit geschnittenen Citronenschaalen bestreut, die Soose aparte gegeben und aufgetragen. Wem der Oehlgeschmack widrig ist, für den nimmt man statt des Oehls zerlassenen Butter, das Uebrige bleibt.

Ente zu dämpfen.

Wenn sie zurechte gemacht ist, so schneidet man die Flügel und Füße bis ans Gelenke ab, besprengt die Ente mit etwas Salz und spickt sie mit gröblich geschnittenem Speck; nach dieser Vorrichtung legt man sie mit Butter und Speck, welche zuvor braun gemacht worden, und nachdem man die Ente mit Mehl bestreut hat, in eine Kasserole und läßt sie darin braun werden, gießt Fleischbrühe und Wein darauf, würzt es mit einer ganzen Zwiebel, Lorbeerblättern, Ingwer und Pfeffer, und läßt alles zusammen durchdämpfen. Zuletzt verdickt man die Brühe mit geriebenem Roggenbrod, versüßt sie nach Belieben mit Zucker, thut, wenn man will, Kapern und Zitronen dazu, und richtet sie an. Hierbey nimmt man die Zwiebel, wenn man will, heraus und würzt dafür mit Muskatenblühte.

Ente braun gekocht.

Die Ente wird gespickt und im Butter braun gedämpft, gute Fleischbrühe darauf ge-

gossen, mit Salz, Zwiebeln, Citronenschaalen, Morcheln und ein wenig Nelken gewürzt und wenn sie bald fertig ist, die Brühe mit braungemachtem Mehle eingebrennt oder sämig gemacht; man kann auch, wenn man will, durch Beysatz von Essig und Citronensaft, eine saure Soose machen.

Ente mit Champignons oder Morcheln.

Die Zubereitung ist wie die vorstehende, nur werden eine verhältnißmäßige Portion getrocknete Champignons oder Morcheln ein paar Stunden in heisses Wasser eingeweicht, klein gehackt und zugleich mit der Fleischbrühe an die Ente gethan und mit gekocht. Essig und Citronensaft muß aber dann auf jedem Fall wegbleiben.

Ente mit braunem Ueberguß.

Die Ente wird im Wasser und Salz fertig gekocht oder auch gebraten. Dann macht man Mehl im Butter mit etwas Zucker recht hoch braun, thut klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, kleine Rosinen und geschnittene Citronenschaale in das braune Mehl, gießt Fleischbrühe, oder halb Wein und halb Wasser daran, läßt es unter beständigem Umrühren ein wenig kochen, thut noch zuletzt Weinessig, Citronen und Zucker, auch wenn es nöthig, noch ein wenig Salz hinzu, und kocht es zu einer

dicklichten Brühe ein, und gießt diese Brühe alsdann über die angerichtete Ente. Will man die kleinen Rosinen weglassen und statt deren ein paar Loth Sardellen nehmen, diese klein hacken und in Fleischbrühe sieden, sodann die Brühe durchseihen und unter die Entenbrühe mischen, auch etliche klein gehackte Schalotenzwiebeln zusetzen, so erhält man eine vortreffliche Ente in der Sardellensoose. Immer dieselbe Behandlung bleibt auch, wenn man die Ente in einer Kapernsoose haben will. In diesem Falle wird die Ente eben so behandelt, wie in den vorstehenden Zubereitungsarten gesagt ist. Rosinen und was süß ist von den Zuthaten, bleiben ganz weg; und man setzt, neben Zwiebeln und Gewürzen, ein paar Löffel voll Kapern mit der Fleischbrühe zu und drückt beym Anrichten den Saft einer Citrone mit Wein auf die Ente.

Erbsen. Diese bekannte Garten- und Feldfrucht, findet grün und unreife, als auch reif, ihre manchfaltige Anwendung in der Küche und sie gewähren, besonders die grünen Erbsen, unter dem Namen Zuckererbsen, Brockel- oder Ausbrecherbsen, im Frühjahre eine angenehme und gesunde Speise; so auch die reifen Felderbsen ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Gemüse. Ich setze hier die beßten Erbsenzubereitungen her:

Erbsenkuchen, s. bey Austernkuchen.

Erbsen und Linsen weich zu kochen, wenn sie auch schon alt sind.

Man schüttet auf dergleichen Erbsen oder Linsen frisches Flußwasser und läßt sie darinne 24 Stunden weichen. Nun läßt man das Wasser ablaufen und die nassen Erbsen oder Linsen noch 24 Stunden in dem Gefäße, worin sie eingeweicht wurden, stehen; deckt sie zu, wäscht sie nachher nochmals aus frischem Wasser und kocht sie nun, so werden sie sich ganz weich kochen.

Erbsensuppe und Erbsengemüse.

Auf 6 Personen rechnet man eine Maas trockene Erbsen, diese klaubt oder liest man aus, wäscht sie rein und setzt sie mit weichem oder Flußwasser zum Feuer und sorgt dafür, daß sie bald sieden, sonst erstarren sie zu viel. Man läßt sie zugedeckt kochen und rührt sie ja nicht um, bis sie weich sind. Nun werden sie mit guter Fleischbrühe durch einen Seiher getrieben, mit einigem Wurzelwerk oder Zwiebeln gekocht und als Gemüse aufgetragen. Das Fleisch, von dem man die Brühe zum Durchtreiben genommen, wird besonders aufgesetzt und kann dreyerley seyn, nämlich Rind- Schweinen- und Hammelfleisch, auch gedürrtes Rind- und Schweinenfleisch kann angewendet werden.

Die Erbsensuppe wird von den nämlichen durchgetriebenen Erbsen gemacht, man ver-

dünnt diese mit Fleischbrühe, setzt sie auf Kohlen, würzt sie mit Ingwer und Muskatennuß und richtet sie dann heiß über würflicht geschnittene gedürrte Zungen, in Scheiben geschnittene Bratwürste und im Schmalz geröstetes würflichtes Semmelbrod an.

Die sogenannten böhmischen Erbsen, als Gemüse, werden folgends bereitet. Man kocht sie, wie die andern, nur werden sie nicht durchgetrieben und so wie sie anfangen weich zu werden, muß der Topf immer stark geschüttelt werden, damit die Schaalen oder Bälge in die Höhe gehen, welche dann mit einem Schaum- oder Seiherlöffel so viel als möglich abgeschöpft werden. Sind sie fertig, so gießt man in die Schüssel, in der man diese Erbsen auftragen will, eine erkleckliche Portion Fleischbrühe, schüttet die abgebälgten Erbsen hinein; ohne im geringsten daran zu rühren. Je mehr dieses Erbsengemüse in seinen Körnern ganz auf den Tisch kommt, je schöner und schmackhafter ist es. Das Fleisch wird auch besonders aufgetragen und man pflegt in der Regel frisches und gedürrtes Schweinefleisch zu nehmen, an dem man viel Wurzelwerk mitkocht, und von dem man auch die erforderliche Fleischbrühe zu den Erbsen nimmt. Daß das Salzen und Gewürzen nicht vergessen werden darf, versteht sich von selbsten. Wenn man die trockenen Erbsen aus der Hand, nach und nach, in das kochende

Wasser im Topfe laufen läßt, so verhindert man das Anlegen oder Anbrennen.

Erbsen, Zuckererbsen.

Man ziehe den Erbsen die Fäden ab, wasche sie wohl, lasse in einem Stollhafen Butter zergehen, thue klein gehacktes Petersilkraut und Salz samt den Zuckererbsen in den Stollhafen und lasse es, wohl bedeckt, eine kleine Stunde dämpfen; schütte sodann etwas Fleischbrühe dazu, röste Mehl in Butter, gebe ein wenig Muskatnuß daran und vermische es mit der Erbsenbrühe. Nach Belieben siede man junges Hammel- oder Lammfleisch mehr als halb, und lasse es sodann in den Zuckererbsen vollkommen mit fertig kochen. Auch kann man junge Hühner, oder Tauben, wenn selbe zuvor eine halbe Stunde gesotten haben, darunter thun und mitdünsten lassen.

Erbsen, Brockel- od. Ausbrucherbsen mit gelben Rüben.

Man hülset die grünen Erbsen aus den Schaalen und sind diese noch jung, so zieht man ihnen innen die dünne zähe Haut und die Fäden ab, schneidet die Hülsen oder Schaalen ein paarmal ab und fügt sie den Erbsenkernen bey. Nun putzt man junge gelbe Rüben und blätzt diese, fügt sie den Erbsen ebenfalls mit etwas klein geschnittenen Petersill bey, wäscht alles und schüttet das Ganze in einen Durch-

schlag, damit das Wasser abläuft. Immittelst wird ein Stolltiegel oder Fußhafen auf Kohlen gesetzt, ein Stück Butter und einige Löffelvoll Fleischbrühe, nebst erforderliches Salz in denselben gethan und die Erbsen mit den gelben Rüben darauf geschüttet und verdeckt dämpfen lassen; man muß aber oft nachsehen, daß sich die Erbsen und Rüben nicht am Boden des Tiegels anlegen und anbrennen, welches geschieht, wenn sie allzuwenig Brühe haben, in welchem Fall man ein wenig Fleischbrühe nachgießt. Man kann, wie bey den Zuckererbsen, Lammfleisch oder Geflügel, welches aber vorher besonders schon halb abgekocht seyn muß, in den Erbsen vollends mit fertig kochen lassen. Ist alles fast gehörig weich gedämpft, so streut man kurz vorher, ehe man anrichtet, ein wenig feines Semmelmehl in die Brühe und richtet bald nachher gehörig an.

Wenn man diese gekochte grüne Erbsen, oder auch Zuckererbsen, wie oben beschrieben, gekocht, nachdem sie fertig sind, durch einen Durchschlag treibt und die dadurch erhaltene Fülle mit Semmelmehl und ein paar Eyerdottern, etwas Zucker und Zimmt abrührt, sodann in Buttertaig, zu großen oder kleinen Pasteten, füllt, so erhält man dadurch ein vortreffliches Gerichte; nur muß man die Fülle ja nicht zu naß und schmierig machen, auch nicht zu dick in die Pastete thunt Die Brühe, worin die

Erbsen kochten, wird über das damit gekochte Fleisch oder Geflügel gegeben.

Erbsenkuchen.

Die Bereitung sehe man unter dem Artikel **Austernkuchen.**

Erbsen, grüne Erbsen, ausgehülste und unausgehülste.

Man überkoche die gereinigten Erbsen in siedendem Wasser ein wenig, seihe sie ab, lasse in einem Fußhafen Abschöpf- oder Bratenfette heiß und Zucker darin braun werden, rühre die Erbsen darunter und lasse sie dünsten; stäube ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran und endlich unter beständigem Umrühren ganz fertig kochen. Nach Belieben kann man auch in Viertel geschnittene junge Hühner oder Tauben mitkochen lassen. — **Die grünen Erbsen mit sauerem Rahm**, werden wie die vorbenannten gekocht, nur bleibt der Zucker weg und statt diesem nimmt man ein paar Löffel voll sauern Rahm.

Erdäpfel und Erdbirnen, s. m. **Kartoffeln.**

Erdbeeren, Bröslinge, Rothbeern, Roppern, eine bekannte, meist in den Wäldern wildwachsende Frucht, ist für die Küche ein schätzbares Gewächse, indem es Speisema-

terial und Nachtischgegenstand zugleich ist. Zu den nachstehenden Speisen dient die Walderdbeere; zum Nachtisch oder dem Deserte aber, die weit größere Gartenerdbeere, besonders die Ananasart.

Erdbeertorte.

Die Erdbeeren, so viel man zu brauchen glaubt, werden ein klein wenig gewaschen, gesalzen und gekocht. Wenn sie erkaltet sind, reibt man zu 1/2 Pf. Erdbeere 1/4 Pf. Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden; nimmt 4 Eyer, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen und sodann mit die Dottern zum Ganzen gerührt wird. Die Masse wird in Tortenmödel gefüllt, die vorher mit Butter ausgestrichen und dieser stark mit Semmelmehl bestreut worden. Wenn der Erdbeertortentaig zu dünne seyn sollte, so wird er mit feinem Semmel- oder Reibmehl verdickt und langsam gebacken.

Erdbeerenberg.

Man zerdrückt 1/2 Maas reine, gewaschene und ausgelesene Erdbeere durch einen Seiher, schlägt 8 Eyerweiß zu Schaum oder Schnee, rührt die durchgetriebenen Erdbeeren, nebst 4 Loth gestoßenen Zucker, und wenn es noch zu dünne wäre, auch so viel als erforderlich ist, feines Semmel- oder Reibmehl darunter. Nun legt man auf eine große Oblate recht dünnen

Buttertaig, stellt oder legt diesen auf ein rundes Reifblech, richtet die Erdbeermassa bergartig darauf und bäckt das Ganze in einer nicht allzuheißen Röhre. Dieses Gerichte wird gleich nach dem Backen mit Zucker und Zimmt bestreut, warm aufgetragen. Man kann auch aus Buttertaig mit dieser Erdbeerenmassa Maultaschen füllen, oder kleine Törtlein machen, mit Eyerdotter bestreichen und schön gelb backen.

Erdbeerenkreme.

Man quirlt in einem glasirten Hafen, nach Erfordern, z. B. für 6 Personen, 6 Eyerdottern, nimmt eine Viertelmaas süssen Rahm, 2 Loth gestossenen Zucker, schüttet alles zusammen, quirlt es über gelindem Kohlenfeuer, so lange bis es dichte wird. Nun gießt man es in obere Kaffeetassen, bestreut die Creme oben mit Zucker und Zimmt, überbrennt sie ein wenig mit darüber gehaltenen glühenden Eisen und trägt sie auf einer Platte auf.

Die Citronenkreme wird eben so zubereitet. Man nimmt, statt der Erdbeeren, 2 Citronen und reibt deren gelbe Schaale auf 3 Loth Zucker ab. Das Uebrige bleibt alles, wie vorstehend.

Erdbeerenkompote.

Die gereinigten Erdbeeren werden in einen Fußhafen gethan und mit Wein, Zucker und

Zimmt gedünstet, bis sie dicklicht werden. Man läßt sie nun auskühlen und verbraucht sie zu flachen Torten und Pasteten, Maultaschen ꝛc. als Fülle. Von Him- oder Hohlbeeren wird ebenfalls eine Compote auf die nämliche Art gemacht, nur bleibt der Zimmt weg.

Erdbeersoose, s. Weichselnsoose.

Erdbeer Gefrornes, s. Gefrornes.

Erdbeer-Ratafia, s. u. Getänke.

Erdbeersaft, s. m. bey Erdbeerratafia unter Getränke.

Erdrüben, oder gedünstete Dorschen.

Man wasche und schäle die Dorschen oder Erdrüben, schneide sie klein, wie breite geschnittene Nudeln, übersiede sie und seihe das Wasser durch einen Durchschlag, lasse in einem Tiegel Abschöpffett oder Gänseschmalz heiß werden, gebe ein wenig Zucker darunter und lasse es braun werden, rühre die Dorschen darein und lasse sie zugedeckt, unter öfterm Umrühren dünsten, bis sie anfangen weich zu werden, dann stäube man ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten; gieße die erforderliche Fleischbrühe daran, salze sie, wenns noch nöthig ist, rühre alles gut unter einander, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, richte sie an und gebe darauf Karbonaden, gesottenes Schweinefleisch, Bratwürste oder dergl. Es ist

zu bemerken: daß es zweyerley Arten der Erdrüben, Bodenrüben oder Dorschen giebt, nämlich die gemeine weiße, die man blos für's Vieh bauet; dann die schwedische oder gelbe, Artobaga genannt. Letztere gehört allein in die Küche und ist, in Ansehung des viel feinern Geschmacks und der viel mildern Bestandtheile, der weißen Art weit vorzuziehen, wird indessen aber doch noch nicht allgemein gebaut. Wenn man unter den gelben Erdrüben auch zugleich gelbe Rüben oder Möhren mitkocht, so sind sie noch besser und angenehmer.

Essig. Eine bekannte und in der Haushaltung und Küche unentbehrliche Flüssigkeit, deren es viererley Gattungen giebt, nämlich: Wein-, Obst-, Malz- oder Frucht- und Bieressig. Sie dienen alle zum Küchengebrauch, nur mit Auswahl, wohin sich jede Gattung eignet. Der Wein- und reine Obstessig sind die beßten, und man kann sie beym Küchengebrauch, da wo sie zu scharf sind, durch gekochtes Wasser mildern und dann überall hin verwenden. Der Frucht- und Bieressig taugt blos zur Einbaitzung der Fleischgattungen, Kochung der Fische und des Wildprets, allenfalls auch an Salate — zu allen andern feinern, geschmackvollern und haltbaren Essigerfordernissen ist er weniger tauglich.

Um jedoch großen Haushaltungen, die vielen Essig gebrauchen, Gelegenheit zu geben, sich

sich diesen gut und wohlfeil anzuschaffen, setze ich das bewährte Essigrezept des Herrn Apothekers Liphardt in Finsterwalde, hieher. Ich habe es geprüft und bewährt gefunden; es liefert einen gesunden, reinen, starken und haltbaren Essig, der sich überall anwenden läßt und wohlfeil zu stehen kommt. Man kann sich die Hälfte und auch den vierten Theil des angegebenen Quantums machen und wenn dies halb verbraucht ist, wieder eben so viel frisch ansetzen. Man schafft sich diesfalls zwey Fäßgen an, damit man frischen Essig ansetzen kann, ehe der erste verbraucht ist. Die reine Maas dieses Essigs kam mich zwischen 7 und 8 kr. zu stehen.

Aus Wasser Essig zu machen, oder künstlicher Weinessig.

4½ Pf. ordinäres Honig,
18 Loth Weinstein,
6 Loth Bertrams-Wurzel (rad. Pyrotri),
18 Loth große Rosinen,
8 Loth Johannisbrod (Siliqua dulcis).

Die trocknen Stücke werden gröblich zerstossen und mit

80 Maas Wasser eine halbe Stunde gekocht und warm auf ein Weingefäß (Fäßgen) gefüllt, im Winter nahe am Ofen gelegt, täglich mit einem Holz umgerührt, nach 14 Tagen

8 Maas guten Kornbranntwein dazu gegossen und gut gemischt, zuletzt nach einigen Tagen

4 Loth Vitriolspiritus (Sp. Vitrioli oder besser: acidum Vitrioli tenue),

4 Loth zerflossenes Weinsteindl (ol. tartari per deliquium) dazu gethan.

Diese letztern beyden Stücke sind das eigentliche Gährungsmittel, und der Vitriolspiritus nebst dem Weinsteindl in der Apotheke zu haben.

Es werden aber 3 bis 4 Monate Zeit erfordert, bis der Essig die gehörige Güte erhält. Fest darf das Fäßgen nicht zugemacht werden, damit die Gährung nicht gehindert wird.

Eyer, das nothwendigste Küchenerforderniß und nahrhafteste Speisemateriale, liefern uns die Hühner, die Enten und die Gänse. Deren Eyer müssen beständig zum Gebrauch so frisch als möglich seyn, man muß daher nie zu viel auf einmal anschaffen. Die Eyer lassen sich jedoch lange Zeit frisch erhalten, wenn man sie in ein Fäßchen legt, an dessen Boden ein Zapfen angebracht ist. Man schüttet frisches Wasser darüber, läßt dies alle 8 Tage ablaufen und gießt frisches aufs Neue über die Eyer, so bleiben sie gut. Der Eyerspeisen und Eyerzubereitungen sind folgende:

Eyerkuchen oder Eyerpolster.

Zu einem Eyerkuchen für 6 Personen, schneidet man für 3 Kreuzer feines weißes Semmelbrod, so dünne, wie Suppenschnitten. Die-

ses Brod brühet man mit einer halben Maas siedender Milch an und deckt es so lange zu, bis man 12 Eyer mit etwas Salz verklöppert hat. Die verklöpperten Eyer rührt man an das angerührte Brod, fügt klein geschnittenen Schnittlauch bey und ein wenig ganz klein gehackten Schinken, rührt alles nochmalen durcheinander und gießt das Ganze in eine Pfanne, in der man immittelst Schmalz heiß gemacht hat. Der Eyerkuchen muß langsam backen, und, wenn er auf der untern Seite hellbraun ist, umgewendet werden, damit er auch auf der obern Seite eben so werde, wozu auf gelindem Kohlenfeuer so ziemlich eine Stunde Zeit erforderlich ist. Man kann den Eyerkuchen, aber dann macht man ihn nur halb so groß, auch in guter Fleischbrühe aufsieden lassen und statt der Suppe geben, in diesem Falle muß er aber gut und rösch ausgebacken werden und man kann ihn mit Krebsschwänzen und Schnecken, die man mit ein wenig von der Brühe, worinnen der Eyerkuchen aufgesotten wird, vorher dämpft, garniren. — Man macht vor dem Auftragen, in den Eyerkuchen Schnitte hinein, damit er bequemer bey Tische vorzulegen ist. Unter dem Namen Omlette findet man noch einige Arten Eyerkuchen.

Eyergerste, gehackte.

Man schlägt ein Ey in eine Schüssel, salzt es und streut schönes Mehl darein, rührts untereinander, bis sichs wohl vermengt hat, nun

schlägt man noch ein Ey dazu und rührts mit Mehl noch mehr, bis man genug Massa zu haben glaubt. Diese hackt man klein, röstet sie in Schmalz, rührts mit siedender Fleischbrühe an und läßt sie damit und mit ein wenig gestoßenen Safran und Muskatennuß aufsieden. Ist die Fleischbrühe nicht stark, so legt man ein Stückchen Butter in dieselbe und bey Tische setzt man geriebenen Parmesankäs mit auf.

Eyerpunsch, s. unter Getränke.

Eyerragout.

Man läßt Eyer in heißer Asche hart werden, schneidet sie in Scheiben, läßt sie hernach in süßer Butter braten und thut Muskatenblumen, Salz, Schalotten und Thymian dazu in die Pfanne. Wenn nun die Eyer eine bräunliche Farbe bekommen haben, so gießt man noch ein wenig braune Coulis dazu. Beym Anrichten drückt man noch Citronensaft darüber. — Oder: die Eyer werden hart gesotten, in der Mitte von einander geschnitten und in eine Kasserolle oder Pfanne gelegt. Man gießt süßen Rahm darüber, setzt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatennuß, nebst geschnittenem Petersillkraut und ein gutes Stück Butter zu, und läßt nun alles zu einer dicken Brühe kochen. Will man dieses Ragou pikant haben, so bewirkt man dies mit Citronensaft und Zucker.

Eyer, gefüllte oder farsirte.

Man siedet die Eyer hart, schält sie ab und schneidet jedes der Länge nach mitten von einander. Der Dotter wird herausgenommen und in eine besondere Schüssel gelegt; immittelst dämpft man in Butter klein geschnittenen Petersill und eine Schalotte und gießt es an die Eyerdottern. Diese werden mit Milchrahm glatt gerührt und noch das Weiße von einem frischen Ey dazu genommen, gesalzen und die gekochten Eyerweisse in die Oeffnung, woraus die Dottern genommen wurden, mit dieser Fülle gefüllt. Nun nimmt man die Platte, worin man die Eyer auftragen will, setzt die gefüllten Eyer neben einander hinein, zerklöppert mit Milch und Fleischbrühe die übergebliebene Dotterfülle und gießt sie an die gefüllten Eyer in die Platte. Diese wird in eine Tortenpfanne gesetzt und das Gerichte schön gebacken.

Eyersoose.

Man siedet ein paar Eyer, bis sie hart werden, schneidet erst das Weiße davon und darauf die Dotter klein und thut sie zusammen. Nachher schüttet man sie in ein Viertelpfund guter, zerlassener Butter, rührt es tüchtig unter einander und vermischt's mit guter Fleischbrühe.

Eyermus von Sago.

Man wäscht 1/4 Pfund Sago im Wasser,

kocht ihn dann mit Milch, etwas Zucker, Zimmt und Citronenschaalen zu einem Brey, den man in eine Schüssel schüttet und kalt werden läßt. Die Brühe darüber wird von Milch, Zucker und abgeriebener Citronenschaale gemacht, gekocht und mit dem Gelben von 3 Eyern abgezogen. Wenn diese Brühe kalt geworden, gießt man einen Theelöffelvoll Orangenblütewasser darunter und richtet sie dann über den gekochten und kalt gewordenen Sagobrey an; alles wird kalt gegeben.

Eyerschaum.

Von 6 bis 8 Eyern scheidet man das Weisse von dem Gelben und schlägt ersteres zu Schaum. Sofort läßt man Milch kochen, ungefähr eine starke halbe Maas, thut den Eyerschaum, immer einen Löffelvoll um den andern, in die siedende Milch, nimmt solchen aber, so wie er angezogen hat, gleich wieder heraus, und fährt auf diese Art fort, bis aller Schaum eingelegt ist. Nun rührt man die Eydottern in die Milch, schüttet das Ganze auf eine Schüssel, legt den angezogenen Schaum darüber und bestreut alles mit Zucker und Zimmt.

Eyer mit Sardellensoose.

Ein Ey um das andere wird in siedend Wasser eingeschlagen und das nicht zu schnell aufeinander, sonst hängen sie sich zusammen. So wie die Eyer stark angezogen haben, wer=

den sie herausgenommen, auf eine wohl erwärmte Schüssel gelegt, ein wenig mit Salz und Pfeffer bestreut und Sardellensoose (m. s. diese unter ihrem Namen) nach Belieben darüber gegossen und so aufgetragen.

Eyer, verlohrne.

Man läßt in einer Pfanne oder Kasserolle Wasser stark kochend werden, thut etwas Salz und Weinessig dazu und schlägt, während das Wasser kocht, frische Eyer ganz hinein, setzt die Pfanne ab und neben das Feuer und gießt schnell kaltes Wasser dazu, doch behutsam, damit die Eyer nicht auseinander fallen. Nun nimmt man sie mit der Hand vorsichtig aus der Pfanne und legt sie in ganz kaltes Wasser. Sie müssen so aussehen, als ob sie die Schaale noch hätten und der Dotter muß noch weich seyn. Mit diesen sogenannten verlohrnen Eyern pflegt man grüne Gemüße zu garniren, oder man giebt sie auch in Suppen, wo sie am besten sind und schön aussehen. Die Zubereitung erfordert viel Vorsicht und Uebung, sonst mißlingt sie zum öftern.

Eyer. Gesäumter Eyerschnee in Milch.

In einem Rain oder Stollhafen läßt man eine halbe Maas Milch sieden, dann schlägt man einen festen Schnee von Eyerweiß und legt diesen Löffelvollweis in die siedende Milch, so

viel man Platz hat, hinein; ist aller Schnee eingelegt, so kehrt man das Ganze um und schüttet es auf eine Schüssel, und bestreut es auch mit etwas Zucker und Zimmt. Hat man noch Eyerschnee übrig, so kann man diesen auf die vorbeschriebene Art kochen und mit klein geschnittenen Mandeln bestreut ebenfalls auf die Tafel zur Abwechslung geben.

Eyer. Vorzüglicher Eyerschnee.

Man nimmt von 6 Eyern den Dotter, ein wenig Rosenwasser und gestoßenen Zucker und rührt alles in eine halbe Maas Milch; diese setzt man in einer Pfanne über das Feuer, daß sie ziemlich heiß und etwas dicke wird, die Milch muß aber immer umgerührt werden und nachdem sie etwas dick geworden ist, wird sie in eine Schüssel gegossen und beyseite an die Wärme gesetzt. Nun nimmt man das Weisse von den 6 Eyern, schlägt es zu Schnee und setzt eine halbe Maas Milch zum Feuer, in welche man, so wie sie anfängt zu kochen, den Eyerschnee gleichfalls einlegt und mit einer Besenruthe immer gelinde abschlägt. Endlich gießt man auch die Milch mit den Eyerdottern dazu, läßt alles zusammen nochmal aufkochen, rührt's beständig um und richtet es endlich in eine flache Schüssel an. Gleich nach dem Anrichten fischt man den Schnee mit einem Eßlöffel aus dem Gelben heraus und legt oder zieht ihn an und um den Rand der Schüssel. Hierauf setzt

man die Schüssel in den Keller, damit das Essen kalt wird, das man vor dem Auftragen mit klein geschnittenen Rosinen und Zucker und Zimmt bestreut.

Eyersuppe.

Man nimmt ein paar Eyer, klopft sie wohl, gießet eine 1/4 Maas Milch und ein halb Viertelmaas Wasser daran und rühret alles gehörig unter einander. Darauf macht man in einem Tiegel ein Stückchen Butter heiß, röstet darin einen Löffel voll Mehl braun, schüttet das Geklopfte in den Butter, rührt alles glatt, und macht es, wenn man will, mit Zucker ein wenig süße. Man röstet endlich würflich geschnittene Semmel und richtet die Suppe darüber an. Man kann auch nach Belieben ein wenig Zimmt und Muskatnuß darauf reiben.

Eyerklöße oder Eyknödeln.

Hierzu werden eingerührte Eyer, wie gewöhnlich, in Schmalz gemacht, in eine Schüssel geschüttet, ein Löffelvoll schönes Mehl daran gerührt, etwas Pfeffer, Salz, Ingwer und klein geschnittenen Safran daran gestreut, gemischt und kleine Klöschen oder Knödeln daraus formirt. Diese werden in kochende Fleischbrühe gelegt und so lange, als man harte Eyer siedet, gesotten.

Eyerkreeme.

Man schlägt von 12 Eyern die Dottern in ein wenig Milch, quirlt solches in einem Schoppen oder Viertelmaas siedender Milch, mit einem Viertelpfund Zucker und ein wenig Rosenwasser wohl ab, setzt das Ganze ans Kohlfeuer und rührt alles so lange, bis es dick werden will. Endlich treibt man es durch einen feinen Durchschlag auf die Platte, worauf es aufgetragen werden soll und garnirt es mit leichtem Zuckerwerk. Die Kreeme vom Weissen der Eyer wird eben so verfertiget, nur muß man beym Einquirln in die siedende Milch hurtig seyn, damit das Eyweiß nicht gerinnt, sondern es vorher etwas abschlagen.

Eyerwürste.

Es wird von dem Fette und den Nieren eines kälbernen oder lämmernen Nierenbratens, geröstetem Semmelmehle, Salz und erforderlichem Gewürze, durchs Hacken oder Wiegen, eine Fülle bereitet, an die man noch ein paar Eyer schlägt und eliche Löffelvoll Fleischbrühe rührt. Nun macht man blos von Eyern und feinem Mehle einen steifen Taig, wellt den zu dünnen Flädlein aus, bestreicht diese auf der einen Seite mit der obigen Fülle und wickelt sie in Wurstgestalt zusammen. Diese Würstgen legt man in eine Pfanne oder Kasserolle, in der warm gemachter Butter ist und brät sie über Kohlen hellgelb, macht auch eine Eyersop-

se darüber. Statt den Nieren kann man Kalbsbriese, Gänse- und Hühnerlebern, Quappen- und Hechtlebern nehmen und eben so damit verfahren, man kann auch die Fülle in Butter-taigsladen wickeln, backen und statt kleinen Pastetchen auftragen.

Eyerspeise von gekochten Eyern.

Man siedet, nach Erforderniß der Zahl der Personen, die man zu speisen hat, auf jede Person ein Ey, hart, schält sie, läßt sie erkalten und schneidet dann stark Messerrücken-dicke Scheiben aus den Eyern und legt sie auf eine Platte. Nun werden auf 4 der gesottenen Eyer ein frisches, mit Milch, Salz, geschnittenen Petersillkraut und Schnittlauch abgequirlt und über die Eyerblätze in der Platte gegoßen. Diese wird bedeckt und auf Kohlen gesetzt, und so die Eyerspeise fertig gekocht.

Noch mehr Eyerzubereitungen hieher zu setzen, halte ich für unnöthig und überflüssig, indem man die vorstehenden Eyerspeisen noch manchfaltig selbst verändern kann; bey andern Zubereitungen der Speisen auch noch manche vorkommt; und endlich gemeine Eyerspeisen, z. B. Eyerhabern, Eyerblatz u. s. w. Jedes ohnehin zu bereiten versteht.

F.

Farce, Farse, ein französ. Küchenausdruck, zu teutsch Fülle, ist ein gehacktes Gemengsel von verschiedenem Fleische, von Schinken, Speck, Leber und Fischen, je nachdem man es zu einer Speisebereitung nöthig hat. Ich gebe etliche Gattungen dieser Füllen an, nach denen man, durch Abwechslung in den Zuthaten, mehrere Arten zusammensetzen kann.

Farse von Fischen.

Hierzu kann man alle Gattungen Fische anwenden. Man schuppt und nimmt die Fische aus, wäscht sie, sucht das Fleisch von den Gräten, so viel als möglich ist, herunter zu bringen und von der Haut abzulösen, wenn es nicht mehr geht, so blanschirt man das Gerippe ohne Salz dazu zu thun und sucht nun alles Fleisch von den Gräten vollends herunter zu bringen, welches man mit dem vorher erhaltenen frisch abgeschälten Fischfleische vermischt. Nun wird eben so viel fein geriebenes Semmelmelbrod am Gewichte, als das Fischfleisch wiegt, ein wenig in Milch eingeweichtes mürbes Brod, nach Gutdünken abgerührter Butter und etliche unabgerührte Eyer, etwas Salz, gehackte Petersille und Citronenschaalen zugesetzt und alles zusammen zu einem Taige untereinander gehackt. Man kann diese Farse in einem Tortenring,

den man stark mit Butter bestreicht, backen und mit einer Kapern- oder Sardellensoose zu Tische geben, als auch mit Buttertaig eine Fischpastete daraus machen. In diesem Falle feuchtet man die Farse mit Wein an und mischt Kapern oder gehäckte Sardelln darunter. Abgesottene Froschschenkeln oder auch Schnecken, können ebenfalls unter diese Farse gehackt und gemischt werden.

Farse zu kalten Pasteten.

Hierzu können aller übrig gebliebener Kalbs- und Lammsbraten, übrig gebliebene Hühner, Indianen oder Truthüner, Kapaunen ꝛc. verwendet werden. Man schneidet das Fleisch rein von den Knochen und Beinern ab, hackt es mit ein paar Zwiebeln und feinen Kräutern, setzt ein Stückchen Butter zu und läßt alles in einer Kasserole auf Kohlen stark durchziehen und zwar unter beständigem Umrühren. Nun schüttet man das Ganze auf ein Hackbrett, nimmt etwas in Milch eingeweichtes Semmelbrod und abgerührte Butter darunter, hackt alles durcheinander zu einem feinen Taig, würzt diesen mit geriebener Muskatennuß und fein geschnittener Citronenschaale, füllt dann die ganze Massa in eine Pastete von Hefentaig und bäckt diese gehörig. Man kann, um diese Farse pikant zu machen, ungekochtes Schinkenfleisch hacken, mit Citronensaft beträufen und der ganzen Fülle beymischen. Will man eine Schinkenfar-

se haben, so läßt man den Braten weg und nimmt pur rohes Schinkenfleisch. Die Speck- und Leberfarsen werden eben so verfertigt, statt den Bratenstücken nimmt man Speck und Leber. Imgleichen macht man auch Farsen vom ungekochten oder blos etwas verwelltem Kalbs- und Lammfleisch, verfährt mit allem, wie gesagt worden, gleich, nur werden die Pasteten, welche man von der Fülle von Speck, Leber und frischem Fleische verfertigt, warm zu Tische gebracht; dagegen kommen die von gebratenem Fleische und Geflügel, Schinken rc. kalt auf die Tafel. Letztere sind, wie gesagt, von Hefen- und die Erstern von Buttertaig. Veränderungen lassen sich leicht und ohne Anweisung anbringen, wenn man genau auf alles wohl Acht hat und keine konträre Zuthaten zusammen setzt. Von den genannten Farsen kann man auch von allen kleine Pastetchen, zu Auflagen auf feine Gemüse, verfertigen, diese müssen aber durchaus aus Buttertaig gemacht und warm gegeben werden. Auch dienen diese Farsen zur Füllung des Geflügels, Hühner, Kapaunen, Enten, Gänsen u. s. w. Desgleichen zur Verfertigung von allerley kleinen Klösen oder Knödeln in Suppen.

Fasan, ein zwar nicht seltener, aber denn doch im ziemlichen Werthe stehender Vogel, der in der Küche und auf der Tafel als ein Haupt-Speisegegenstand mit Recht betrachtet wird. Er

kommt meistens gebraten zu Tische, wobey man vorzüglich gut gekochtes Sauerkraut als Zuspeise, statt dem Salate, aufzusetzen pflegt.

Fasanen zu braten.

Will man den Fasan zierlich und kunstmäßig gebraten auf die Tafel bringen, so wird der Kopf mit einem kleinen Theil des Halses abgeschnitten, so auch, wie bey einer Gans, die Flügel mit den Federn abgehackt und der Schwanz ausgezogen, die Füsse aber bleiben daran. Nun rupft man den Fasan gehörig, nimmt ihn aus und wässert ihn ein paar Stunden in frischem Wasser. Die Brust und Schlegel belegt man mit dünnen Speckscheiben und bindet diese mit Zwirn fest. Nun wird der Fasan am Spiese, unter fleisigem Begießen, gehörig gebraten. Will man ihn weiß auftragen, so läßt man den Speck bis zum Anrichten daran, wo nicht, so schneidet man, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, den Speck ab. Um den Halstheil vom abgeschnittenen Kopfe wickelt man ein kleines, wie eine Krause geformtes ausgeschnittenes weißes oder buntes Papier, steckt den Kopf, wenn der gebratene Fasan auf der Schüssel liegt, an der abgeschnittenen Halsstelle an, so auch die abgeschnittenen Flügel und den ausgezogenen Schwanz künstlich an ihre getrennten Stellen und servirt ihn dann. Will man diese Umstände nicht haben, so rupft, behandelt und brät man den

Fasan gleich einem Kapaun. — Der Fasanhahn ist grösser als die Henne, diese ist aber von besserem Geschmacke.

Fastenspeisen. Sie kommen unter den Fisch-, Mehl-, Schaal- und Wasserthiere-Speisen vor, worauf ich mich hiemit beziehe. Indessen will ich doch einige gute Fastensuppen hier bemerken, die übrigen Fastenspeisen suche man sich dazu auf.

Fastensuppe von besonderer Güte.

Man streicht eine Pfanne oder Kasserole stark mit Butter aus, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Sellerie, Petersillwurzeln, gelbe Rüben und ein wenig Körbelkraut und Basilikum darein und das Fleisch von einem wohl ausgegräteten ungekochten Fisch darauf. Alles dies läßt man langsam dünsten, gießt, damit es nicht anbrennt, ein wenig Schnecken- oder durchgetriebene Erbsenbrühe daran und treibt die Masse, so wie sie braun wird und alles aufgelößt ist, durch einen Suppenseiher, verdünnt sie mit aufgeschmelztem heißen Wasser, setzt das erforderliche Salz mit etwas Pfeffer und Ingwer bey und gießt alles über gebähte oder geröstete Semmelschnitten in die Suppenschüssel und trägts gleich auf.

Fastensuppe mit Sago.

Man siedet, um eine gute Brühe zu bekom-

men eine beliebige Portion gepuzter Schnecken im Wasser recht weich und läßt dann die Brühe davon durch einen Seiher laufen. Indessen wird der Sago gewaschen und mit heissem Wasser abgebrüht, in einen Seiher geschüttet, daß das Wasser rein ablauft. Nun setzt man den Sago in der Schneckenbrühe zum Feuer und läßt ihn eine Stunde lang kochen. Beym Anrichten werden ein paar Eyerdottern abgerührt und die Suppe damit abgezogen. Salz und Gewürz muß ebenfalls daran kommen, was sich von selbst versteht.

Fastensuppe, die wie vom Rindfleisch schmeckt.

Man puzt und reiniget eine selbst beliebige Portion Froschschenkeln und Schnecken, salzt solche gehörig, setzt sie mit Wasser zum Feuer und kocht sie so lange, bis sie wohl weich sind. Nun wird das Ganze in einen Seiher geschüttet und die Brühe durchgetrieben, die wie die beste Rindfleischbrühe schmeckt und zu allen Gattungen Suppen kann angewendet werden. Wenn man auf eine Maas Brühe 12 Froschenkeln und 6 oder 8 Schnecken nimmt, so wird sie gut, mehr macht sie noch besser.

Feldhühner. Eine bekannte Wildpretgattung, die auch noch Rephühner heissen und sehr beliebt auf den Tafeln sind. Man bereitet sie zu, wie nachstehend gelehrt wird.

Feldhühner zu braten.

Man rupft sie wie gewöhnlich die Vögel gerupft werden, nimmt sie aus und spühlt sie innerlich mit scharfem Essig wohl durch; wenn es junge Hühner sind, alte müssen, wie anderes Wildpret, eingebaizt werden. Schreitet man zum braten, so steckt man den Feldhühnern jedem eine kleine Zwiebel und eine Citronenscheibe in den Leib, richtet sie zum braten gehörig vor, spickt sie mit fein geschnittenem Speck und steckt sie an den Spies, wo die erforderliche Beträufung mit Butter geschieht, auch für saftiges Ausbraten muß gesorgt werden. Man giebt die Feldhühner mit ganzen Citronen zu Tische.

Feldhühner als Salmi zubereitet.

Die Bereitungsart lehrt der Artikel **Bernhardiner Salmi**, auf welchen verwiesen wird.

Feldhühner, gedämpft.

Die gerupften und rein ausgenommenen, mit Wein und Essig ausgewaschenen Feldhühner, werden in Viertel geschnitten und etliche Tage in Wein und Essig gebaizt. Hierzu kann man, mit Zuguß des erforderlichen Weins und Essigs, denjenigen nehmen, womit man die Feldhühner ausgewaschen hat, den man aber durch einen Seiher muß laufen lassen. Will man zum Dämpfen schreiten, so legt man die Hühnervierteln in eine Kasserolle oder Fußhafen und

dämpft sie mit Butter oder Speck. Wenn sie gelb gedämpft sind, nimmt man sie mit einer Gabel heraus, streut in das in der Kasserole gebliebene Fett etwas Mehl und geschnittene Schalotten, röstet diese damit braun und rührt das Geröstete mit dem durchgeseiheten Wein und Essig von der Baize und etwas kräftiger Fleischbrühe, an. Die Feldhühnerlebern hackt man klein, beträuft sie mit Citronensaft und mischt sie unter die Soose. Beym Anrichten werden noch an die Soose gestoßene Gewürz-Nelken und klein geschnittene Citronenschaalen, nach Erforderniß, gethan und so aufgetragen.

Feldhühner auf franz. Art zubereitet.

Die Vorrichtung geschieht wie bey den Feld-hühnern, so gewöhnlich gebraten werden. Von der ausgenommenen Leber wird mit Trüffeln und geschnittener Citronenschaale eine Fülle bereitet, das Huhn damit gefüllt und der Leib zugenäht. Nun werden dünne und breite Speckscheiben mit Salz, gestoßenen Pfeffer und Gewürznelken, auch klein geschnittenen Schalotten bestreut und das Huhn in den Speck gebunden. So wird es an den Spies gesteckt und aussen noch mit in Butter bestrichenem Papier umwickelt und gebraten. Wenn es bald fertig ist, wird das Papier und der Speck abgenommen, das Huhn noch etwas gebraten, der Speck in die Schüssel, worin mans aufträgt, auf den Boden ausgebreitet, den Braten darauf gelegt und eine

vorher zubereitete heisse Pommeranzen= oder Citronensoose daran gegoßen.

Feldhühner=Ragou.

Man nimmt geriebenen guten Käs, vermischt ihn mit eben so viel geriebenen Milchbrod, als der Käs schwer ist, und bestreut damit den Boden einer Porzellan= oder Steingutschüssel. Zu einem Feldhuhn nimmt man eine gewässerte und ausgegrätete Sardelle, hackt sie mit einer Schalottenzwiebel und etwelchen Citronenschaalen klein, drückt den Saft von einer halben Citrone auf die Schüssel, streut das Gehackte darauf und gießt eine Caffeetasse voll Fleischbrühe daran und würzt das Ganze mit Muskatenblüte. Nun werden die Feldhühner=Vierteln darauf gelegt, ein paar Loth Butter hinzugefügt und das Ganze zugedeckt langsam gekocht.

Fische. Deren hat es vielerley Gattungen und zwar Flußfische und Seefische, die man beide zum Speisegebrauche, frisch, gesalzen und getrocknet, verwendet. Da ich jede Fischgattung besonders aufgeführt und unter einer jeden Namen auch die Bereitungsarten beschrieben habe, so sind hier nur einige Gerichte angemerkt, zu welchen im Allgemeinen Fische verwendet werden. Es sind diese:

Fischeingeweide oder Fischbäuschel.

Die Eingeweide von den Karpfen sind hierzu die besten. Man nimmt diese, nämlich den Rogen und die Milch, reinigt die Gedärme, die man in kurze Stücke zerschneidet, durch's Auswaschen in Bieressig, sucht vor Allem die Galle auf und sondert sie ab. Nun brennt man Mehl in einer Pfanne mit Butter dunkelbraun, schüttet Wein und Weinessig, auch ein wenig Krebs- oder Erbsenbrühe, nach Erfordern, daran und legt die gesamte Fischbäuscheln darein, salzt's und würzt's mit Nägelein und Pfeffer und läßt's fertig kochen. Man giebt diese Speise als Voressen, aber auch als Fastensuppe, wenn man das Blut von den geschlachteten Fischen auffängt und darunter rührt, auch das Ganze mit Schneckenbrühe verdünnt und über geröstet Brod anrichtet. Diese Fischsuppe nennet man auch Bäuschelsuppe und sie schmeckt vortrefflich.

Fischhaase.

Hierzu sind alle Arten Fische geeignet und man thut besser, mehrere untereinander zu nehmen. — Man häutet die Fische ab, grätet sie aus und hackt oder wiegt das Ausgegrätete mit Petersille, Schalotten und Zellerie klein. Nun wird, nach Erforderniß, Butter, etliche Eyer, Salz und Pfeffer hinzugethan und alles wohl untereinander gerührt, daß es einen etwas steifen Taig giebt. Aus diesem Taige formirt man

auf einer langen Porzellan- oder Steingutplatte einen Haasen, spickt ihn mit Fischfleisch und brät ihn in der Bratröhre. Nach dem Braten und ehe man den Fischhaasen aufträgt, sucht man ihn künstlich die Hinterläufe von einem wirklichen Haasen anzustecken. Man giebt Kapern oder saure Rahmsoose dazu.

Fischstrudeln.

Man bäckt dünne Fladen von Mehl und Eyern in Schmalz, so viel man nöthig zu haben glaubt und setzt sie warm beyseite. Nun übersiedet man einen Hecht in Salzwasser, zieht ihn ab und grätet ihn aus. Das Ausgegrätete wird gehackt, mit Petersillie und Semmelmehl in Butter geröstet und das Geröstete auf die noch warmen Eyerfladen gestrichen, diese zusammen gerollt und in eine tiefe Porzellan- oder Steingutschüssel gelegt, welche vorher mit Butter bestrichen worden. Nun setzt man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, gießt Wein, Essig und sauern Rahm darüber, kocht die Strudeln oder Wämlein aus, bestreut sie mit Citronenschaalen klein geschnitten und trägt sie auf; sollten sie zu trocken seyn, so kann man mit etwas saurem Rahm, den man unter die Brühe mengt, nachhelfen.

Fischwürste.

Man nimmt 1 Pfund Hecht- und 1 Pf. Karpfenfleisch, grätet es rein aus, zieht die

Haut ab und hackt das Fleisch, mit einer Zwiebel und Petersilienkraut, klein. Nun mischt man eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Zweykreuzer-Semmel unter das Gehäcke, rührt alles mit einem Stücke zerlassenem Butter und 4 Eyern wohl ab und durcheinander, salzt und pfeffert es, so, daß die Masse einem Bratwurstgehäcke gleicht. Nach dieser Vorrichtung werden gute Bratwurstdärme genommen und das Fischgehäcke, gleich dem eigentlichen Bratwurstgehäcke, eingefüllt und Bratwürste gemacht. Diese werden, den gewöhnlichen Bratwürsten gleich, gebraten und so auf den Tisch gegeben.

Fleisch- und Fleischspeisen, diese Gegenstände findet man bey Hammel-, Kalb- Lamm- Rind- und Schweinefleisch abgehandelt und jede Speise daraus beschrieben.

Fleischbrühe, getrocknete.

Man nimmt 12 Pfund Rindfleisch, 2 geputzte alte Hühner und 2 Kalbsfüße. Diese Gegenstände schneidet und stößt man klein, bringt sie in einen oder zwey irdene Töpfe und kocht sie im Wasser, ungesalzen, auf Kohlen, langsam 12 Stunden lang; während dem Kochen rührt man die Masse dann und wann um, schäumet sie ab und läßt gegen das Ende 1/4 Lth. Muskatenblumen, 1/4 Loth Ingwer, 1/4 Loth Pfeffer, nebst etlichen Lorbeerblättern, noch mit-

kochen. Wenn alles weich und sulzig gesotten ist, so gießt man es durch ein Haarsieb in eine große Schüssel und läßt's kalt werden, vorher muß man aber alles Fett genau davon abschöpfen. Die auf solche Art erhaltene Sulze setzt man in einem irdenen Topfe abermal auf Kohlfeuer und läßt sie gelinde bis zur Leimdicke einkochen. Alsdann schüttet man die Massa in eine flache zinnerne Schüssel, läßt sie erkalten und schneidet sie in Fingerslange und 3 Fingerbreite Stücke, legt diese auf eine irdene Schüssel und setzt sie in einen Backofen, woraus das Brod schon genommen worden ist, woselbst sie ganz trocken, wie recht trockener Leim, werden müßen. Dicker als Daumensdicke, dürfen die Tafeln oder Stücke nicht seyn, worauf man beim Eingießen in die zinnerne Schüssel sehen muß. Die trocknen Tafeln wickelt man jede in Papier und verwahrt sie an einem recht trockenen Orte. Will man nun in Eile eine Fleischsuppe machen, so kocht man Wurzelwerk und Suppenkräuter im Wasser, setzt nach Erfordern von den Fleischbrühtafeln (zu zwey Suppentellern voll Brühe ein Loth) zu, salzt und würzt das Ganze, rührt's um und wenn die Tafel sich völlig aufgelößt hat, so richtet man an und erhält eine gute Suppe. Auch, in Ermangelung der Fleischbrühe, wo man an Speisen solche zugießen soll, setzt man von den Tafeln, nach Verhältniß und Erforderniß, zu, so wird man seinen Zweck erreichen. Wenn

man diese Tafeln trocken aufbewahrt, so halten sie sich ein ganzes Jahr.

Fleischklöse, Brettknöpflein.

Zu einem Pfund Kalb= oder Lammfleisch, vom Schlegel, werden 4 Loth Nierenfett oder ein Stückchen Ochsenmark genommen und beydes fein gehackt, auch eine halbe Kreuzersemmel in Milch eingeweicht, wieder ausgedruckt und unter das Gehackte gemischt, das mit 4 Eyern angerührt wird. Erforderlich Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatenblühte wird beygemischt und ist die Masse noch zu fest, solche mit süßem Rahm verdünnt. Aus dieser Fülle macht man die bekannten Fleischknödeln, Fleischklöse oder Brettknöpflein in beliebiger Größe, doch nicht zu groß, legt sie in siedende Fleisch= oder Hühnerbrühe ein, läßt sie auskochen und giebt sie allein mit der Brühe als Suppe, oder mit andern Gegenständen zu gleichem Endzweck, auf den Tisch. Man kann diese Klöschen auch aus frischem Bratwurstgehäcke vom Schweinenfleisch auf die nämliche Art machen, in diesem Falle setzt man der Fülle etwas getrockneten Majoran bey. Auch kann man von dieser Fülle gebackene Fleischklöschen machen, wenn man noch ein wenig eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und etliche abgerührte Eyerdottern beymischt. Das Weisse von den beygemischten Eyerdottern wird zu Schnee geschlagen, die indessen klein ausge=

stochenen Klöschen darinne umgewälzt, sodann mit Semmelmehl bestreut und in einem flachen Geschirre auf Kohlen in Butter gelb gebacken.

Forellen.
Diese auf sehr einfache und doch sehr wohlschmeckende Arten zuzurichten.

Es ist bekannt, daß die Forellen unter die delikatesten Fische gerechnet werden und bedürfen im Grunde keiner sonderlichen Würzung; man darf sie nur mit Salz im Wasser absieden, mit gehackter Petersillie überstreuen und, mit einer Serviette zugedeckt, zu Tische tragen. Zur Soose giebt man guten Weinessig oder Citronensaft; man giebt sie auch mit einer guten Butterbrühe und auch mit Sardellensoose. — Man kann die Forellen auch backen, wie andere Fische, nur muß man hierzu die kleinsten nehmen. Man macht die Forellen auch in Pasteten, mit Kapern, Lorbeerblättern und legt sie da auf Fischfarse. Man kann die Forellen auch im rothen Wein absieden, trocken zu Tische tragen und eine Sardellensoose dazu geben.

Forellen. Auf den Rost gebratene und marinirte Forellen.

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr lebendig, sondern todtgeschlagen sind, solche werden im Abkochen nicht mehr blau; diese kann man nur ausnehmen ein wenig mit Salz besprengen, abtrocknen, in Butter umkehren und

auf dem Roste braten. Wenn sie kalt sind, werden sie mit etwas dazu gemachter Gallerte belegt und aufgetragen. — Man kann sie auch auf folgende Art zubereiten, nämlich: wenn man sie auf dem Roste gebraten hat, so legt man sie auf eine Schüssel, thut gröblich gestoßene Würznelken und Muskatenblumen darüber, auch Lorbeerblätter und Zitronen, alsdann etwas Wein und Weinessig darauf gesprengt und damit stehen lassen, wenn man sie aufträgt, giebt man kalte Sardellenbrühe dazu, oder Essig und Oel.

Forellen auf pohlnische Art zubereitet.

Die Forellen werden ausgenommen, eingeschnitten, eingesalzen, nachher abgetrocknet und in eine sich hierzu schickende Kasserole gelegt; dann thut man in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Petersillienwurzeln, etwas Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, Würznelken, Muskatenblumen und ein wenig Knoblauch daran; gießet so viel rothen Wein darauf, daß die Forellen bedeckt sind, ferner thut man noch ein Stück Butter und nach Belieben Zucker und Citronen daran; läßt selbige geschwind und kurz einkochen, und richtet sie an.

Französische Torte, s. m. u. Torten.

Freymaurerbrod.

Man nimmt zu einem halben Pfund Zucker

ein ganzes Ey und vier Eydottern und rührt dieses so lange, als wenn Biskuit daraus sollte bereitet werden. Eine Citrone wird auf einem Reibeisen abgerieben, etwas Citronat klein geschnitten und mit gestoßenem Zimmt bestreut. Dies wird unter den abgerührten Zucker geschüttet und so viel feines Mehl dazu gerührt, bis das Ganze einen Taig giebt, den man auswirken und auswellen kann. Diesen Taig nimmt man Löffelvollweise auf das Nudelbrett, wellt ihn in die Länge und formirt gleichbreite Stücke daraus, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, kleine Queerschnitten darein macht und sodann hübsch gelb bäckt.

Frikando.

Kleine, 3 bis 4 Finger breite und Fingersdicke Fleischstückchen, aus einem Kalbs- oder Lamms- auch jungen Schweinsschlegel, werden geklopft und gespickt und in eine Kasserolle oder Fußhafen gelegt, und eliche Löffelvoll gute Fleischbrühe darüber gegoßen, auch Salz und eine geschnittene Zwibel daran gethan. Das Kochgefäß wird nun gut zugedeckt und auf lebhaftes Kohlenfeuer gesetzt, wo man das Frikando einkochen und braun werden läßt. Ist dies geschehen, so nimmt man die Fleischstücken auf eine Schussel, bestreut den Boden des Kochgefäßes mit ein wenig feinem Mehl, damit sich das Fett einzieht, legt sodann die Fleischstücken wieder darauf, bestreut sie mit gestoßenem Pfef-

fer und Gewürznelken, läßt sie noch ein wenig anziehen und richtet sie dann an. Sollte die Brühe sich zu sehr eingekocht haben, so gießt man ein paar Eßlöffelvoll Bratenbrühe daran.

Frikassee ist der franz. Name von unserem teutschen sogenannten Eingemachten. Man verwendet zu den Frikasseen alle Gattungen Fleisch und alle Arten Geflügel. Ich setze blos zwey Rezepte hieher, eins zu Fleisch- und eins zu Geflügelfrikassee.

Frikassee vom Kalbfleisch.

Man verfertigt dieses gespickt und ungespikt. Das Fleisch wird vom Schlegel genommen, in dünne Scheiben, zwey starke Messerrücken dicke und 3 Finger breit geschnitten, ein wenig geklopft und mit kleingeschnittenem Speck gespickt. Ist das Fleisch so vorgerichtet, so legt man es in eine Pfanne oder Stolltiegel, läßt es mit ein wenig Butter braun braten, legt eine ganze geschälte Zwiebel dazu und salzt es gehörig, gießt auch gute Fleischbrühe nach Erfordern daran. Ist es kurz eingekocht, so thut man etwas Pfeffer und Muskatenblühte nebst einer klein gehackten Schalotte daran, läßt's noch ein wenig anziehen, legt das Fleisch in die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gießt die Soose durch einen engen Seiher darüber. Will man diese säuerlich haben, so setzt man kurz vor dem Anrichten, etwas Wein,

Kapern und Citronensaft zu und treibt diese durch. Kapern kann man auch in diesem Fall darüber streuen und mit auftragen. Alle Gattungen Fleisch werden auf diese Art frikassirt.

Frikassee von jungen Hühnern.

Die Hühner werden geviertelt und blanschirt, das heißt, man thut sie in siedendes Wasser und läßt sie ein wenig darin anziehen, aber nicht kochen. Dann nimmt man sie heraus, bestreut sie mit Mehl, legt sie in zerlassene Butter, wozu man noch so viel Fleisch- oder Hühnerbrühe, als zur Soose nöthig ist, nebst Muskatenblumen, Lorbeerblättern ꝛc. zulegt, dann noch ein kleines Stück Speck und klein gehackte Schalotten hinzuthut und damit durchdämpfen läßt. Wer das Pikante liebt, kann auch wohl einen Eyerdotter mit Weinessig und und Zucker abklopfen und hinzufüllen. Auch kann man nach Belieben, und je nachdem man es bey der Hand hat, Champignons, Morcheln, Kastanien, Citronscheiben, Krebsschwänze ꝛc. dazu thun. Auf diese Art werden alle Arten Geflügel frikassirt; Abänderungen in den Soosen, kann man leicht selbst machen.

Frikassee von geschnittenen Eyern.

Man nimmt 6 Eyer, siedet sie hart und läßt sie erkalten. Nun schält man eine Zwiebel und schneidet oder hackt sie mit Petersilkraut recht fein, dämpft sonach dies und die

Eyer in ein paar Loth frischen Butter und schüttet 1/4 Maas gute Fleischbrühe darauf. Hat das Ganze eine Viertelstunde gekocht, so salzt man es und würzt es mit Pfeffer und Ingwer. Jetzt werden die indessen geschälten Eyer in Vierteln geschnitten, der Dotter davon gethan und das Weiße in die gekochte Soose gelegt, worin man es blos heiß werden läßt und dann anrichtet. Die Dottern schneidet man klein und bestreut das Angerichtete und den Schüsselrand damit. Man kann diese Frikassee auch säuerlich machen, wenn man ein wenig Essig und Kapern mitkochen läßt; man kann sie auch mit Zusatz von Spargelköpfen, Morcheln und Schampionen, die man mitkochen läßt, vielfach verändern.

Frösche. Von diesen weder zu den Schaalthieren noch zu den Fischen gehörigen Thieren, die jedoch, weil sie Amphibien sind, kommen blos die Schenkel oder Keulen in die Küche und auf die Tafel. Hier etliche deren Zubereitungsarten.

Frösche gebacken.

Wenn die Froschkeulen gereinigt und gesalzen sind, werden sie eben so, wie die Grundeln behandelt und auf gleiche Weise wie diese gebacken.

Frösche zu frikassiren.

Den Froschschenkeln werden die Haut ab-

gezogen und die Vorfüße von den Schenkeln abgeschnitten, dann werden sie wohl gewaschen und mit den Zuthaten, die man zum Frikassiren zu jungen Hühnern nimmt, auf die nämliche Weise frikassirt.

Frösche in Erbsensoose.

Die rein gepuzten und gesalzenen Froschkeulen legt man mit Butter, Petersillkraut und kleingeschnittenen Schalotten in einen Tiegel, gießt Erbsenbrühe daran und kocht sie wohl verdeckt. Ehe man sie anrichtet, setzt man ein wenig Essig und Kapern zu.

G.

Galanterietorte.

Ein halb Pfund abgeschälte Mandeln werden klein gestoßen und dann eben so viel fein gestoßener Zucker darunter gerührt. Nun kommt noch 1/2 Pfund Butter und 4 Loth Mehl, ferner das Abgeriebene von einer Citrone und gestoßener Zimmt und Gewürznelken, nach Belieben in Menge oder nur mäßig, dazu. Mit zerklöpperten Eyern wird nun aus Allem ein nicht allzusteifer Taig angerührt, eine inzwischen mit Butter ausgestrichene Tortenschüssel zur Hand gestellt, der halbe Theil des Taigs darein gethan, mit der Hand auseinander gebreitet und

ein zwey Fingerhoher Rand um die Tortenpfanne formirt. Diesen Tortenboden belegt man weitläuftig mit Citronenschnitten, in Wein gekochten und ausgekörnten Rosinen und streut etwas Zimmt darauf. Aus dem übrigen Theile des Taigs macht man mit der Hand, denn das Welgern oder Auswellen verträgt diese Art Taig nicht, einen dem Boden gleich dicken Blatz, aus dem man Streifen schneidet und die Torte oben damit über's Kreuz belegt und deckt. Diese Streifen werden nun mit Citronensaft, in dem gestoßener Zucker aufgelößt worden, bestrichen und sonach die ganze Torte hübsch gelb gebacken. Ehe man diese Torte auf den Tisch setzt, werden oben die Gitteröffnungen mit allerley eingemachten Früchten belegt.

Gallerte, s. m. u. Sulze od. Gelee.

Gangfische sind eine kleine Salm- oder Lachsfischgattung, die im Bodensee besonders häufig gefangen und von Lindau aus in kleinen Fäßchen in Menge versendet werden. Sie sind meistens marinirt und werden ohne weitere Zubereitung verspeißt, auch unter Salate verwendet.

Gans, ein bekannter nützlicher Vogel, der in der Küche verschiedene Anwendung findet, nämlich:

Gans gebraten.

Wenn man die Gans auf die allbekannte Weise vorgerichtet hat, so wässert man sie ein paar Stunden ein, reibt sie inwendig mit Salz aus, füllt sie mit verlesenem und in kochendem Wasser abgebrühtem Beyfuß und Borsdorferäpfeln, auch mit halb gekochten, abgeschälten Kastanien an, und näht den Bauch wieder zu. Alsdann steckt man die Gans der Länge nach an den Spies, begießt sie mit kochendem Salzwasser und hernach mit dem heraus gebratenen Fette. Zuletzt macht man in einem kleinen Tiegel ein wenig Butter braun, gießt Brühe von dem Gänsebraten hinzu, und setzt selbige nebst den Gänsebraten auf den Tisch. Ist es eine noch junge Frühjahrs-Gans, so muß man sie fleißig mit Butter begießen. Eine Herbstgans kann in 3 Stunden fertig seyn. Die Leber kann man braten oder rösten, auch mit einer Sardellenbrühe machen. Das Gänsejung oder den Ganspfeffer kann man mit allerlei Klösen anrichten, oder auch in einer vom Gansblut schwarzen und sauern Brühe auftragen.

Die gemästeten oder gestopften Herbst-Gänse, die man hauptsächlich des Fettes oder des Schmalzes wegen mästet, müßen, um dieses zu erhalten, im Bratofen gebraten werden; in der Bratpfanne muß aber die Gans auf einem Roste liegen. — Uebrigens richtet man die Gänse, welche man im Bratofen brät,

eben so vor, als wenn man sie am Spiese braten will.

Gans schwarz zu kochen.

Die in Stücken gehauene Gans wird mit etwas braunem Mehle in ein Kasserol gethan und halb Wasser, halb Wein daran gegossen; man wirft später Salz, Nelken und Muskatenblumen daran, und kocht sie damit aus. Zuletzt wird die Brühe mit Gänseblut, welches zuvor mit Essig zerquirlt ist, sämig gemacht; wenn es zu herbe ist, kann man es mit einem Stück Zucker absüßen. Der sogenannte Gänsepfeffer, oder das Gansjung, wird auf die nämliche Art gekocht; man kann es aber auch in einer weißen Brühe kochen, in diesem Falle nimmt man statt des Weins, Fleischbrühe, läßt das Gänseblut ganz weg und macht am Ende die Brühe mit einem Eyerdotter sämig.

Gans mit pohlnischer Brühe.

Man röstet ein Stückchen Weißbrod, schneidet einen geschälten Apfel nebst einer Zwiebel klein, thut alles zusammen in eine Kasserole oder Tiegel, gießt Wein zu und läßt es miteinander weich sieden, dann streicht man es durch einen Seiher und gießt, wenn die Brühe zu dicke seyn sollte, noch ein wenig Wein dazu. Nun würzt man mit Zucker, Nelken und Muskatenblühten das Ganze, läßt es nochmals miteinander aufkochen und richtet es über die

abgekochte Gans an. Diese Brühe schickt sich auch über abgekochte starke junge Hühner; beym Abkochen der Gans und der Hühner nimmt man halb Wasser und halb Fleischbrühe, setzt auch gutes Wurzelwerk, des Geschmacks wegen, bey.

Gänseleber. Sie ist unter allen Lebern des Federviehes, so wie der vierfüßigen Thiere, besonders von gemästeten Gänsen, die beste, und in der Küche sehr beliebt. — Die Zubereitungen dieser Lebergattung sind mancherley und man kann sie überall hin und zu allen Leberspeisen verwenden. Ich gebe hier ein paar Kochrezepte darüber, die man selbst vermehren und verändern kann.

Gänseleber gedämpft.

Man legt die Leber über Nacht in süße Milch, nimmt sie heraus und dämpft sie, mit ein wenig Butter oder Speck, in einem kleinen Fußhafen auf schwachem Kohlenfeuer. Wenn die Leber gelb ist, so nimmt man das Fett davon und bestreut sie mit etwas Mehl und gehackten Schalottenzwiebeln, läßt dies nur wenig anziehen und gießt eine obere Theetassevoll Fleischbrühe und den Saft von einer halben Citrone dazu. Während dem muß das Kochgefäß öfters geschüttelt werden, damit sich die Leber nicht anhängt. Kurz vor dem Anrichten thut man Salz, Pfeffer und Muskatenblühte daran, und vor dem Auftragen streuet man klein geschnittene Citronenschaalen darauf.

Gänseleber gebacken.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten, mit Salz, Ingwer und Pfeffer bestreut. Hat sie eine Weile so gelegen, so macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, wendet die Leberscheiben in einer aus Milch, Eyer und geriebener Semmel bereiteten dünnen Brühe um, und bäckt sie aus dem Schmalz schön gelb.

Es ist überhaupt zu bemerken, daß alle Lebergattungen kein langes Kochen, Braten und Backen vertragen, sondern davon strenge und hart werden. Man muß daher vorsichtig damit zu Werke gehen, auch alle Lebern kurz vor dem Anrichten erst salzen.

Gänseleber-Pastete, die berühmte Strasburger, diese findet sich unter dem Artikel Pasteten.

Gebackenes oder Backwerk, zerfällt in viele Gegenstände, theilt sich aber nur in Mehl- und in Zuckergebackenes, davon das Erstere wieder in Ofen- und Schmalz- oder Buttergebackenes, in der Küche zerfällt. — Jeder unter diese Rubriken gehörige Gegenstand findet sich unter seinem eigenen Namen abgehandelt.

Gebrühter Taig.

In einer messingen Pfanne wird 1/4 Maas Milch und 1/8 Maas Wasser untereinander sie-

dend gemacht, wozu noch eines Eyes groß Butter kommt. Ist der Butter zergangen, so streut man mit der Hand so viel feines Mehl in die Pfanne, die nun vom Feuer abgehoben wird, bis der Taig so dicke, wie ein dicker Mehlspatzentaig ist. Nun läßt man denselben auf dem Feuer, unter stetem Umrühren, abtrocknen, bis er sich von der Pfanne losschält. Hierauf legt man den Taig in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, salzt ihn und schlägt so viel Eyer, eins nach dem andern, daran, bis er die Dicke hat, die man gerade zu haben wünscht. So darf er zu Spritzenkuchen und gebrühten Küchlein nicht zu dünne gemacht werden; zu gebrühten Strauben und Hollunderküchlein, auch zu gebackenen Kälberfüßen wird der Taig gemacht, daß er durch den Straubentrichter lauft. Bey allen gebrühten Taigarten werden die Eyer in warmes Wasser gelegt, weil sodann der Taig besser zu bearbeiten ist. Auch ist für immer zu bemerken: daß bey allem Backwerk vom gebrühten Taige, wenn das Schmalz in der Pfanne heiß geworden ist, man erst einer wälschen Nuß groß frisches Schmalz in das heiße legt, und dann erst das, was man backen will, nachbringt. Man sehe auch noch den Artikel Brandtaig nach.

Gedämpftes ist eben so verschiedenartig, als das Gebackene, und gleichfalls unter eines jeden Namen beschrieben.

Geduldblätzlein, eine Gattung von Consitur, man bereitet sie, wie folgt. Von 5 bis 6 Eyerweiß wird ein Schnee geschlagen, diesem ein halb Pfund gestoßener Zucker beygemischt und recht wohl damit abgerührt. Diesem setzt man 10 Loth Mehl, nebst dem Abgeriebenen von einer Citrone bey, rührt alles wohl durcheinander, bestreicht ein Blech mit weißem Wachse, tropft, mittelst eines Trichters, kleine Blätzchen von dem Taige darauf und bäckt solche nicht allzu gelb. Man kann auch aus diesem Taige allerley Figuren bilden, diese eben so, wie die Blätzlein backen, vom Bleche nehmen, dann mit im Eyerweiße aufgelößtem gestoßenen Zucker bestreichen, nochmalen auf das Blech setzen und im Ofen eine Glasur darüber anlaufen lassen.

Geflügel, dessen hat man bekanntlich zahmes und wildes. Da jedes in diesem Kochbuche besonders abgehandelt und dessen Zubereitungsart beschrieben ist, so wird dahin verwiesen.

Gefrornes.

Ehe ich die Rezepte bezeichne, wie das Gefrorne gemacht werden soll, will ich vorher die allgemeinen Regeln zum Gefrieren angeben und die Geräthschaften hierzu beschreiben.

An Geräthschaften sind erforderlich: eine runde, 12 bis 15 Zoll hohe und 6 bis 8 Zoll

weite, von Zinn oder starkem verzinnten Bleche verfertigte Gefrierbüchse, mit einem genau darauf schliessenden Deckel; ein kupferner Spaten oder Rührkolben zum Umrühren der Massa; dann ein hölzerner, 1 1/2 Schuh hoher Eymer, der, wenn die Büchse eingesetzt ist, innen rings um diese noch einen 2 Finger breiten Raum hat. Nächst diesem braucht man noch einen kleinen Eymer voll Eis und einiges Salz. Hiemit kann man über eine Maas Massa gefrieren machen und man verfährt damit auf nachstehende Weise: vorerst wird das Eis möglichst klein gestoßen und einer Hand hoch in den Gefriereymer, wohl mit Salz vermischt, auf den Boden verbreitet. Hierauf setzt man die zugedeckte Gefrierbüchse und füllt den um sie herum gehenden leeren Raum ebenfalls mit dem salzvermengten Eise rings umher aus, deckt sie auch damit zu und streut oben auf das Eis noch Salz. Auf diese Weise bleibt die Büchse eine gute Viertelstunde stehen, wird aber etlichemale mit samt dem Eise geschüttelt. Nun nimmt man das obenauf liegende Eis und Salz ganz ab und auch von dem an der Seite liegendem ein paar Finger hoch weg. Oeffnet den Deckel der Gefrierbüchse, steckt den Rührkolben hinein, rührt und arbeitet das sich Angesetzte der Massa von allen Seiten los und rührt sie, so fein als möglich, klar. Die Büchse wird nun wieder geschlossen, eine Viertelstunde ruhig gelassen und die Massa dann nochmal durchge-

arbeitet, bis sie steif, aber ja nicht klumpricht, sondern so ist, daß sie sich wie Butter schneiden läßt. Nun deckt man sie zu, läßt sie in dem Eymer stehen und setzt das Ganze in den Keller. Ist die Massa gut gefroren, so hält sie sich 3 bis 4 Stunden eisig. Man giebt diese Massen, besonders wenn das Gefrorne von Rahm und Milch ist, gewöhnlich in porzellanenen Schaalen auf den Tisch. — Bey Bearbeitung der Massa muß man genau Acht haben, daß, so wie man den Deckel der Büchse abgenommen hat, kein Eis in die Massa falle, weswegen man wohl thut, oben um den Rand der Gefrierbüchse ein Stück Tuch herum zu legen und fest zu stecken. Man thut auch wohl, um die Büchse besser umdrehen und schütteln zu können, wenn man selbe mit einem Handgriff versehen läßt, den man einstecken und wegnehmen kann. — Sollte während der Bearbeitung das Eis schmelzen, welches im Sommer leicht möglich ist, so ist es gut, wenn in dem hölzernen Eymer unten ein Zapfenloch angebracht ist, das mit einem Zapfen verschlossen wird. Durch dieses läßt man das Wasser vom geschmolzenem Eise ablaufen und füllt frisches Eis nach. Das Eis muß man im Sommer, Frühjahr und Herbst aus den Eisgruben oder Eiskellern holen. Der Gefrierspatel, zur Umrührung der Gefriermassa, ist eine kleine, muldenförmige Schaufel, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, in der Mitte, wie ein Kochlöffel, flach gewölbt,

unten aber einen halben Zoll hoch, gerade und mit dem Stiele 19 bis 20 Zolle lang; man kann ihn auch von recht hartem Holze machen.

Um die Wiederholungen zu vermeiden, will ich auch noch die Läuterung des Zuckers hierher setzen, den man zum Gefrornen nicht allein und besonders, sondern auch zu andern Speisebereitungen gebraucht. Zu einem halben Pfund Zucker, wird 1/8 Maas Wasser genommen und in eine zwey Maas haltende Pfanne oder Kasserolle gethan, auf Kohlfeuer gesetzt und gekocht. Wenn nun der Schaum von dem Zucker in die Höhe steigt, so nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel ab, läßt den Zucker noch kochen, bis man vermuthen kann, daß sich das beygemischte Wasser größtentheils verdünstet habe. Nun wird der Zucker abgenommen und zum Gebrauche aufbewahrt.

Balomba-Gefrornes, neapolitanisches.

Zu 12 Eyerdottern nimmt man 12 Loth gestoßenen Zucker und 1/4 Maas Wasser. Dieses wird in einer Kasserole über dem Feuer so lange abgerührt, bis es sich auf dem Boden wie ein Milchrahm ansetzt. Jetzt hebt man es ab und gießt es durch ein Sieb in einen ziemlich großen Kessel. Mit einem Schlagbesen wird die Masse so lange geschlagen, bis sie wie eine Bisquitmasse gequollen und kalt geworden ist.

Diese Massa thut man in die Gefrierbüchse und setzt sie ins Eis. Nach 2 Stunden sehe man darnach ob das Ganze durchgefroren ist, sollte es der Fall noch nicht seyn, so läßt mans länger stehen und wenn es fest ist, so stürzt man die ganze Masse auf eine zierlich mit einer Serviette umkränzte Porzellanplatte. Damit das Gefrorene gut und gerne aus der Gefrierbüchse fällt, so hält man letztere nur eine Minute lang in kaltes Wasser. Beym Auftragen wird dieses Gefrorne mit Vanille, Zimmt und gestoßener Choccolade bestreut, doch nur wenig.

Gefrornes von Choccolade.

Ein halb Pfund Choccolade wird in Milch aufgekocht, 8 Eyerdottern abgerührt und mit 12 Loth geläutertem Zucker unter den Choccolade gemischt und alles wohl auf dem Feuer, unter beständigem Umrühren, anziehen lassen. Nachdem es bald erkaltet ist, schüttet man die Massa in die Gefrierbüchse und verfährt damit wie oben gelehrt worden ist.

Gefrornes von Citronen.

Es werden 4 Citronen am Zucker abgerieben und dieses Abgeriebene, nebst dem ausgedruckten Safte der Citronen und 1/2 Maas Wasser zu einem halben Pfunde geläuterten Zucker gemischt, durchgekocht und nach dem Kochen 1/4 Maas Wein dazu gegoßen. Ehe alles ganz kalt wird, gießt man diese Masse durch

ein Tuch in die Gefrierbüchse, setzt diese, nach vollem Erkalten, in das Eis und verfährt damit nach oben vorgeschriebener Regel.

Das Pomeranzengefrorne wird eben so, wie das vorstehende Citronengefrorne, gemacht, nur wird weniger geläuterter Zucker dazu genommen.

Gefrornes von Erdbeeren.

Drey Maas reife Erdbeeren werden gewaschen, auf einem Sieb wieder abgetrocknet, alsdann durch einen feinen Seiher getrieben und der Saft von zwey Citronen dazu gethan. Drey Viertel Pfund des geläuterten Zuckers werden mit 1/8 Maas Wasser flüßig gemacht, die Erdbeermassa darunter gerührt und nun das Ganze durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet. Ehe man diese schließt, rührt man noch 1/4 Maas Malagawein darein und verfährt wie oben gelehrt worden ist.

Auf die nämliche Art wird auch das Himbeerengefrorene gemacht. Hier bemerke ich für allgemein, daß alle Arten des Leichtgefrornen niemalen auf das Feuer bey deren Zubereitung kommen. Auch die Gefrorenen von Berberis- und Johannisbeeren, die aber ganz reif seyn müssen, werden eben so gemacht, wie das Erdbeerengefrorne.

Gefrornes von Kaffee.

Es werden 3/4 Maas süße, oben abgenommene, ganze Milch genommen und bey gelindem Feuer etwas eingekocht, sodann 1/4 Maas starker, heller Kaffee darunter gerührt. Hierauf schlägt man 10 Eyerdottern klar und darunter, setzt 1/2 Pf. flüßig gemachten geläuterten Zucker dazu, rührt alles durcheinander, gießt es durch einen Seiher in die Gefrierbüchse und behandelt das Ganze, wie oben gelehrt worden ist.

Das Vanillen-Gefrorene wird eben so gemacht, nur daß der Kaffee weggelassen und statt diesem ein oder zwey Stücke Vanille in der Milch mitgesotten wird; auch nimmt man etliche Eyerdottern mehr, um das Maas, das der Kaffee eingenommen hat, zu ersetzen.

Gefrorenes von Punsch.

Dreyviertel Pfd. geläuterter Zucker werden mit 1/2 Maas Wasser über dem Feuer flüssig gemacht und von 3 Citronen die Schaalen ein wenig mitgesotten. Wenn der Zucker abgekühlt ist, so wird der ausgedrückte Saft von 8 Citronen darunter gerührt, das Ganze durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet und ins Eis gesetzt. Während man nun die Gefriermassa rührt, gießt man 1/8 Maas guten und reinen Arak darunter und behandelt alles nach obenstehender Vorschrift.

Mit Weglassung des Araks und statt dessen Zusetzung jeder Art von feinen Likörsorten, kann man dieses Gefrorene manchfaltig verändern.

Gefrorenes von Pfirschen.

Recht gute und reife Pfirschen werden ausgekörnt und das Fleisch durch einen Seiher getrieben. Nun schlägt man die Körner auf, nimmt die Kerne heraus und stößt sie mit ein wenig Wasser recht fein, rührt noch ein paar Löffelvoll Wein dazu und zwängt die von den Pfirschenkernen erhaltene Milch durch ein Tuch, die sofort unter die durchgerriebene Pfirschen gemischt wird. Hierauf thut man den Saft von zwey Citronen und 1/8 Maas alten Wein dazu, vermischt nun die Pfirschenmasse mit eben so schwer als sie ist, geläntertem und mit etwas Wasser aufgelößtem Zucker, rührt alles durcheinander und verfährt damit auf die bisher gelehrte, gewöhnliche Art des Gefrierens.

Das Gefrorene von Aprikosen und von Weichseln oder Sauerkirschen wird auf die nämliche Art gemacht.

Gefrorenes von süßem Rahm.

Man nimmt 3/4 Maas süßen Rahm und schlägt solchen mit 12 Eyerdottern, vermittelst eines Schlagbesens oder Ruthe wohl durcheinander. Ein halb Pfund geläuterter Zucker wird mit etwas Wasser warm aufgelößt und die Mas=

sa von Rahm und Eyern darunter gerührt, alsdann durch einen Seiher in die Gefrierbüchse geschüttet und nach Vorschrift damit verfahren.

Will man das Rahmgefrorene verändern, so setzt man solchem, wenn es in der Gefrierbüchse ist, 1/8 Maas süßen Rahm zu, worinnen Vanille oder Zimmt aufgesotten worden, rührt es um und man hat dann Vanille- und Zimmtgefrornes. Imgleichen wenn man 1/4 Pfd. bittere Mandeln stößt und gelblich röstet, mit etwas süßer Milch siedet und durch einen Seiher unter das Rahmgeforne gießt und mischt, so erhält man Mandelngefrornes.

Noch ist zu bemerken: daß es bey allem Rahmgefrorenen nothwendig ist, die Masse, so wie sie durch den Seiher gelaufen, so lange umzurühren, bis sie ganz kalt ist, damit sich keine Haut ansetzen kann, die dem Gefrorenen seine Milde und angenehmen Geschmack rauben würde.

Gefülltes, s. Farse.

Gehacktes, s. Hachis oder Hachee.

Gelbe Rüben, Möhrrüben, Möhren, eine bekannte Rübengattung, die in der Küche öfters vorkommt und verwendet wird, besonders als Gemüße, wozu ich hier etliche Rezepte gebe.

Gelbe Rüben gedünstet.

Man puze und schneide die gelben Rüben in Blätze oder sonst beliebige kleine Stücke, füge geschnittenes Petersillkraut und eine klein geschnittene Zwiebel bey, lasse Butter, Schmalz oder Bratenfett in einer Pfanne heiß werden und schütte dann alles geschnittene oben bemerkte hinein, decke die Pfanne zu und lasse alles langsam dünsten, sehe aber öfters nach, daß sich nichts anlegt und anbrennt. Hammel- oder Lammfleisch mit einem Stückchen Schweinefleisch siede man inzwischen halb fertig und stecke es dann unter die Rüben und lasse es mit fertig dünsten. Kurz vor dem Anrichten kommt etwas Salz und Pfeffer an die Rüben, man brennt sie auch ein wenig ein und schüttet, nach Erfordern, Fleischbrühe daran. Ein Stolltiegel oder Fußrein ist bequemer zum Dünsten, als eine Pfanne oder Kasserolle, besonders bey Rüben.

Gelée, Gallerte, Gesulztes, Sulze. Unter diesen Namen versteht man alle diejenigen dickgekochte, zähen Säfte, die aus mancherley thierischen Körpertheilen, als auch aus Pflanzen- und Fruchttheilen verschiedener Gewächse und Obstgattungen bereitet werden. Ich habe die Geelen oder Sulzen von Aepfeln, Birnen, Citronen, Hohl- und Johannisbeeren, Hühnern, Kalb- und Schweinefleisch, Mandeln, Milch oder Rahm, Wein und Weichseln, bereits jede, unter

ihrem Namen, beschrieben, und hole daher hier nur noch nach:

Gelee für Kranke.

Man nimmt hierzu eine alte Henne, zwey Kalbsfüße und 10 oder 12 Suppenkrebse, 2 Loth geraspelt Hirschhorn und etwas Muskatenbluhte. Die Fleischgegenstände werden zerhaut, die Krebse lebendig zerstossen und nebst dem Uebrigen in einen Topf gethan, den man mit 2 1/2 Maas Wasser auffüllt, recht fest verdeckt und an das Feuer stellt. Die ganze Masse läßt man 3 Stunden lang kochen, dann seihet man sie durch eine Serviette, nimmt das Fett davon ab und stellt die Sulze in den Keller. Man giebt diese Sulze den Kranken unter die Suppe oder auch in eine Schaale heisser Fleischbrühe gerührt, zum Trinken, jedoch nur immer einen Löffelvoll.

Gelee zum Einsulzen.

Man nimmt 4 Kälberfüße, zerhaut sie, bindet 1/8 Pfd. geraspelt Hirschhorn in ein leinenes Tüchlein, legt beydes in einen 3 Maas haltenden Topf, gießt einen Theil Wein und 2 Theile Essig und Wasser daran, fügt ein paar Löffelvoll Kräuterpulver bey, imgleichen den Saft und die Schaale von einer Citrone; setzt den Topf an das Feuer, schäumt fleißig ab und läßt alles so lange kochen, bis die Brühe fast bis auf eine gute Maas eingekocht ist.

Diese gießt man durch einen Seiher, schöpft das Fett ab und läßt's über Nacht stehen. Am andern Tage wird die Sulze wieder heiß gemacht, von drey Eyweiß ein Schaum geschlagen und unter die Sulze gerührt, bis sie wie eine Eyergerste aussieht. Nun wird sie nochmal durch eine Serviette gegossen und zum Gebrauch aufbewahrt. Man kann damit alles Fleisch, Wildpret und Fische einsulzen, demnach allerley Arten Gelees machen.

Gerste. Es ist dies das bekannte und beliebte Suppengemüße und theilt sich in die gerändelte oder gerollte Gerste, die man grobkörnig und mittelgrob, aber auch recht fein hat. Letztere wird Ulmergerste oder auch Perlgerste genannt und in guter Fleischbrühe, mit Sellerie, Petersillwurzeln und Porch gekocht, als Suppe gegeben und mit Citronenschnitten, zum Saft ausdrücken, servirt. In Sachsen heißt sie Graupe.

Gesulztes, s. m. Gelee (Schelee).

Gewürze. Man hat deren feine und gemeine, sämtlich ausländisch. Die feinen sind Muskatennuß und Muskatenblühte, Vanille, Zimmt, Cardomomen, langer Pfeffer und Gewürznelken; die gemeinen Gewürze werden unter dem Pfeffer, dem sogenannten englischen Gewürze oder Piment, auch Alamodegewürz, Ingwer u. s. w. verstanden. Alle erfordern ei-

ne vorsichtige Anwendung, wenn man Speisen damit würzt, besonders bey Anwendung der feinen Gewürzgattungen. Hier schadet die Menge und nützt das Wenige, das man sich genau merken muß. Wir haben viele gute einheimische Gewürzkräuter und Wurzeln, deren Anwendung, in sehr vielen Fällen, wohlfeiler, gesünder und angenehmer ist. Unter den Artikeln Königs- und Kräuterpulver, den Stellvertretern der ausländischen Gewürze, das Mehrere davon; wozu auch noch das Ragoupulver gehört.

Getränke.

Bey einem guten und vollständigen Küchenregiment, kann auch verlangt werden, daß dessen Vorsteher oder Vorsteherinnen die Wissenschaft besitzen, künstliche warme und kalte Getränke zu verfertigen, wozu ich hier mehrere Vorschriften in alphabetischer Ordnung ertheile.

Apfeltrank.

Man nimmt, nach Belieben und Erfordern, 6 Stück große oder 10 Stücke kleine, reife Borsdorferäpfel, schält und schneidet sie in Stücke. Hierauf werden 3 bis 4 Loth gewaschene Weinbeeren oder Korinten und die Schaale von einer halben Citrone dazu genommen, die man in einer Maas Wasser, nebst den Aepfeln, fast eine Stunde lang kochen läßt. Hierauf wird das Ganze vom Feuer weggestellt und in die Masse der Saft von einer Citrone ge-

drückt, sonach alles durch ein Leinenes Tuch geseihet. Man kann diesen Trank warm mit Zucker, statt des Thee, oder auch kalt, statt eines andern Getränkes, geben und in diesem Falle nach Belieben mit süßem Weine vermischen, oder auch natürlich lassen.

Bavaroase (Bavaroise).

Es ist dies ein warmer Trank und wird heiß in Obertassen vorgesetzt. Man nimmt ein Viertelmaas gewöhnlich angebrüheten, doch etwas starken Peko= oder Haysanthee und vermischt diesen heiß mit eben so viel warmer Milch, in die man vorher 4 in kalter Milch abgequirlte Eyerdotter geschüttet hat, unter beständigem Umrühren. Zur Versüßung nimmt man Zucker und Zimmt oder eine Gattung guten Syrups. Vom Feuer weg muß dieser Trank, den man auch noch reformirten Thee nennet, aufgetragen werden.

Bier, warmes Bier.

Nach Erfordern setzt man eine halbe Maas, oder mehr, weißes Bier (das braune taugt nicht dazu) über das Feuer, setzt ein Stückchen Zucker zu und, wenn es anfängt zu sieden, ein wenig ganzen Zimmt und ein paar Streifen Citronenschaale. Indessen wird das Gelbe oder der Dotter von 4 Eyern wohl verrührt, das gekochte Bier, unter beständigem Rühren, langsam daran gegoßen, ein wenig gequirlt und sodann gleich

in die bestimmte Kanne gefüllt und aufgetragen. Versüßen kann man sich's mit Zucker nach Belieben.

Bischof.

Man nimmt zu einer Bouteille Burgunder oder anderm guten rothen Wein, 3 süße und 3 bittere Pomeranzen, in welche man ringsherum Einschnitte macht und sie auf dem Roste brät. Der Wein wird indessen auf Kohlen gesetzt und die Pomeranzen vom Roste gebraten weggenommen, zerdrückt und im Weine ein kurze Zeitlang gesotten. Kurz vorher, ehe man den Wein vom Feuer nimmt, wird ein Loth gebröckelter Zimmt, etliche Gewürznelken und 12 Loth Zucker in demselben ein wenig mitgesotten und dann in einen Punschnapf gegossen, auch eben so, wie Punsch, in Gläsern warm gegeben. Man giebt ihn auch kalt, allein dies geschieht nur selten.

Um bey Verfertigung des Bischofs alle Umstände zu vermeiden, so verfertigt man solchen vermittelst der Bischofessenz, die man in allen Apotheken, bey denen Conditors und Liquerfabrikanten, in kleinen Gläschen haben kann. Man setzt in diesem Falle blos den Wein mit dem Zucker übers Feuer, fügt, wenn er anfängt zu sieden, das Gewürze bey und gießt erst, wenn der Wein in dem Punschnapf aufgetragen ist, die Bischofessenz, nach Belieben, viel oder wenig bey.

Brodtisane, Brodwasser.

Dies ist ein Absud vom weißen Brode und schwarzer Brodrinde. Man nimmt zu einem halben Pfund weissen Semmelbrod 4 Loth Rinde vom schwarzen Kornbrod, die aber nicht verbrennt seyn darf. Dieses Brod zusammen kocht man in einem irdenen Topfe in 1 1/2 Maas Wasser, wohlverdeckt, eine Stunde lang und gießt dann so viel heisses Wasser zu, als sich eingesotten hat. Das Gekochte wird nun durchgeseihet, mit Citronensaft, 1 Loth Zimmtwasser und 1/4 Maas alten Wein vermischt und über Nacht wohlverdeckt in den Keller gesetzt, damit es erkaltet. Nun zuckert man es nach Belieben und füllt es zum Gebrauche auf Bouteillen, die man aber nicht allzufeste verpfropfen, überhaupt diesen Trank gar nicht lange Zeit aufheben darf, indem er sich nicht hält, sondern sauer wird.

Caffee, Kaffee.

Ein allbeliebter und allgemein bekannter Trank. Ich setze nur eine Art denselben zuzubereiten hierher, da die Bereitung ohnehin fast jedermann schon bekannt ist. Die Hauptvortheile guten Kaffee zu erhalten, sind: daß man immer die schönsten und feinen Kaffeebohnen auswählt, diese hübsch hellbraun brennt und nie mehr mahlt, als man gerade Kaffeepulver braucht. Auf 1 Loth gebrannten und gemahlenen Kaffee rechnet man 3 Obertassen voll Wasser, davon

wird er stark und gut. Beym Bereiten des Kaffees schüttet man, nach eben angegebenem Maasstabe, so viel Kaffee gemahlen in den Kaffeetopf oder Kessel, als man braucht, setzt ein wenig geraspeltes Hirschhorn bey und schüttet das erforderliche Wasser kochend darauf. Das Gefäß wird nun an's Feuer oder auf Kohlen gesetzt, und so, wie der Kaffee hier nochmalen aufgekocht hat, so ist er fertig. Man zieht ihn vom Feuer zurücke, richtet unterdessen die Kaffeekanne parat, stellt auf diese eine kleine Kaffeefiltrir-Maschine und gießt den gekochten Kaffee langsam und daß der Satz zurück bleibt, durch die Maschine in die Kaffeekanne. Diese wird noch ein wenig auf Kohlen gestellt und dann aufgetragen.

Cardinal.

Dieses warme Getränke ist nichts anders, als eine etwas bessere Art von Bischof. Es wird der Cardinal dem Bischofe in allem gleich zubereitet, nur nimmt man vorzüglich guten rothen Wein dazu, als Gravewein, Schambertin oder sonst eine andere Sorte guten Burgunder, auch wird er mit Bischofessenz gemacht und diese in stärkerer Quantität angewendet.

Chaudeau, s. Schodoo.

Chocolade.

Die Chocoladetafeln zu verfertigen, ist

oben im Buchstaben C, unter dem Worte Chocolade, schon gelehrt werden. Hier ist also nur noch von der Zubereitung der Choccolade die Rede, die im Wasser, in der Milch und im Weine, nach Belieben, geschieht, nur muß gute Choccolade genommen werden.

Die Bereitung in der Milch ist folgende: man setzt 3/4 Maas Milch in einer großen, wenigstens 1 1/2 Maas haltenden messingen Pfanne über das Feuer, gießt, wenn die Milch anfängt heiß zu werden, ungefähr 1/8 Maas in ein anderes Geschirr, um darinn mit der Milch 6 Eyerdottern recht schaumig zu quirlen. So wie die Milch in der Pfanne zu steigen anfängt, schüttet man 12 Loth geriebene Choccolade, und, wenn man das Süße liebt, ein paar Loth Zucker hinein, läßt das Ganze in die Höhe steigen, gießt den Eyerschaum dazu, und setzt alles noch ein paar Minuten, unter beständigem Quirlen, über das Feuer. Wenn man alles genau beobachtet und die Choccolade gerade in dem Augenblick, wenn die Milch steigt, in diese gethan hat, so wird sie ausserordentlich schaumig; es darf aber auch die Milch nicht vorher schon abgesotten gewesen, sondern muß recht frisch seyn. Die Choccoladekanne, in der man dieses Getränke heiß aufträgt, soll in dem Deckel in der Mitte ein rundes Loch haben, durch das man den Stiel eines Quirls, den man in die Kanne thut, stecken und bey verdeckter Kanne, so oft man einschenkt, frisch aufquirlen kann.

Die Chocolade im Wasser wird nachstehend gemacht. Man gießt so viel Chocoladebecher voll Wasser in einen glasirten Topf, als man zu brauchen gedenkt und rechnet auf jeden Becher zwey Loth Chocolade, den man reibt und in das Wasser rührt. Nun läßt man die Chocolade aufkochen und hebt sie von dem Feuer, wo sie ein wenig stehen bleibt. Unterdessen setzt man die Chocoladebecher in heisses Wasser, quirlt die Chocolade zu Schaum und füllt diesen, mit einem kleinen Schaumlöffel, nach und nach in die Tassen oder Becher, bis sie voll sind, die man dann unverweilt aufträgt.

Die Chocolade in Wein wird eben so verfertigt, wie die im Wasser, nur wird etwas Zucker beygesetzt und da sie im Wein nicht gerne schäumt, so quirlt man ein paar Eyer recht fein und unter die abgekochte Chocolade, schenkt aber, so wie sie schäumt, die Becher gleich voll und trägt sie schleunig auf, sonst vergeht der Schaum.

Bey allen drey Arten der Chocolade ist es besser, daß man das Gewürze, nach der sie schmecken sollen, gewöhnlich Vanille und Zimmt, jedes allein, mit Zucker stößt und der Chocolade erst beymischt, kurz vorher ehe sie aufgetragen wird. Die feinen Gewürze, besonders Vanille und Zimmt, verflüchtigen sich im Sieden ungemein, und werden auch ohnehin von

den Chocoladefabrikanten nicht überhäuft beygesetzt. Man thut daher viel besser, falls man sich seine Chocoladetafeln selbst macht, das Gewürz ganz wegzulassen und solches erst, wie gesagt, bey Verfertigung des Chocoladetranks, vor dem Auftragen, beyzumischen.

Citronenwein.

Man schält von 10 Stück Citronen das Gelbe dünn ab, schneidet es in kleine Stücke, thut diese in einen steinernen oder gut glasirten Topf, gießt 2 Maas guten weissen Wein darauf und bröckelt 1/2 Loth Zimmt darein. Den Topf deckt man recht wohl zu und setzt ihn 24 Stunden lang auf einen warmen Ofen und gießt den Wein dann durch ein Tuch. Mit diesem Citronenwein versetzt man 4 Maas andern weissen Wein und mischt, wenn man ihn süß haben will, 1/2 Pfund geläuterten Zucker darunter, läßt ihn ein paar Stunden wohlverdeckt stehen, damit er sich recht setzt und hell wird, füllt ihn dann auf Bouteillen zum Gebrauch.

Dreyfuß.

Es ist ein warmes Getränke und wird in Obertassen servirt; die Art es zu verfertigen, ist die nachstehende. Man kocht eine Maas Pontak oder andern guthen rothen Wein in einer geräumigen messingen Pfanne. Während dem werden 6 Eyerdottern mit etwas kaltem Weine abgequirlt und so wie der Wein in der

Pfanne anfängt zu sieden, 8 Loth geläuterten Zucker darunter gerührt und 1/4 Loth Zimmt auch 1/8 Loth Vanille, gestoßen, beygesetzt. Nun quirlt und rührt man das Ganze noch ein wenig und tragt es in einer Kaffeekanne auf.

Erdbeerratafia.

Man nimmt 1 Maas gutes und ächtes Kirschenwasser oder Kirschengeist, 1/2 Maas Wasser und 1/4 Maas gekochten Erdbeerensaft, mischt alles wohl untereinander und filtrirt es durch eine Filtrirmaschine. Es wird diese Ratafia statt feinen Liqueur gegeben. Der Erdbeersaft wird folgendergestalt gemacht: Man nimmt eine beliebige Quantität recht reife Erdbeere, zerdrückt sie in einer Schüssel mittelst eines silbernen Löffels, läßt sie über Nacht verdeckt im Keller stehen und zwängt sie dann durch ein Tuch aus. Zu einer Viertelmaas dieses ausgepreßten Safts nimmt man 1 1/2 Pfund geläuterten Zucker, läßt alles wohlvermischt in einer messingen Pfanne sieden, rührt und schäumt das Ganze wohl ab und wenn es kalt ist, gießt man es in ein Zuckerglas zum vorkommenden Gebrauch. Die Art, wie der geläuterte Zucker zubereitet wird, ist bey dem Artikel Gefrorenes beschrieben, man macht sich diesen vorräthig und vermeidet dadurch viele Umstände.

Eyerpunsch.

Von zwey Citronen wird die Schaale ab-

gerieben, der Saft von 4 Citronen darauf gedrückt, dann 1/4 Maas guter Rum und 1/4 Maas Wasser dazu geschüttet. In einen Kessel oder Pfanne gießt man eine Maas guten alten weissen Wein und zerklöppert 10 ganze Eyer darinnen recht fein, gießt den Rum mit dem Citronensaft und Wasser darunter, setzt die Pfanne übers Feuer und schlägt mit der Ruthe das Ganze während dem Heißwerden und Sieden, so lange, bis es Schaum giebt, dann ist der Punsch fertig. Man trägt ihn in Bechergläsern auf.

Glühwein.

Von diesem beliebten Getränke macht man mehrere Arten, sowohl vom rothen, als weissen Wein; ohne und mit Eyern. Ich setze hier von ein paar Gattungen die Verfertigungsart her, die man leicht verändern kann.

Glühwein, rother, ohne Eyer. Man nimmt 2 Bouteillen guten rothen Wein, setzt diesen in einer messingen Pfanne mit 1/4 Pf. geläutertem Zucker über das Feuer. So wie er anfängt zu sieden, wirft man 1/2 Loth gebröckelten Zimmt und etliche Citronenschaalen in kleinen Stückchen darein und gießt, wenn der Wein zu stark seyn sollte, 1/8 Maas reines kochendes Wasser darunter. Nach kurzem Sude wird der Wein abgehoben, in eine Punschterrine durch einen Seiher geschüttet und zugedeckt aufgetragen. Man giebt ihn in Weingläsern

herum und für diejenigen, die das Süße lieben, präsentirt man Zucker zum versüßen.

Glühwein, weisser, mit Eyern. Von 4 Eyern nimmt man die Dottern und 4 ganze Eyer dazu, thut sie in eine Kasserole oder messinge Pfanne und rührt nach und nach eine Maas guten weissen Wein darunter. Ist dies geschehen, so wird das Gerührte durch ein Haarsieb gegossen, damit der Eyerschleim zurücke bleibt, nun wird mit 8 Loth geläutertem Zucker der Wein auf das Feuer gesetzt, vor und während dem Kochen mit dem Schlagbesen oder Ruthe ununterbrochen so lange geschlagen, bis er in einem dicken Schaume in die Höhe steigt. Man giebt diesen Glühwein, vom Sude weg, in Obertassen auf die Tafel.

Himbeer-Ratafia.

Diese Ratafia wird eben so, wie die Erdbeerratasia, gemacht; statt dem Erdbeersaft wird Himbeersaft genommen und genau so verfahren, wie dort gelehrt worden ist.

Hippocras.

Man nimmt 4 Maas guten weissen Wein, ein Pfund geläuterten Zucker, 2 Loth Zimmt, und die Schaale von einer Citrone. Dieses läßt man 24 Stunden wohlverdeckt stehen, nimmt dann einen Filtrirsack, legt ein paar Gran Ambra, welche man mit Zucker etwas klein gestoßen und in ein leinenes Tüchlein gebunden hat,

hinein und läßt den Wein ein paarmal drüber durchlaufen. Nun werden 12 Stücke schöne Borsdorfer Aepfel geschält und in Scheiben geschnitten, sodann mehrere Stunden in den Wein wohlverdeckt gelegt, der dann endlich auf Bouteillen gezogen und zum Gebrauche aufbewahrt wird.

Likör, Liqueur.

Ein bekanntes Getränke und eine Waare der Parfümörs und Rosolisfabrikanten, die man sich aber selbst, mittelst einer Essenz, gut und fast von allen Sorten machen kann. Ich setze hier das Rezept zur Liqueuer-Essenz her.

In eine Maas guten und reinen Brantewein, schüttet man für ungefähr 15 kr. reine und wohlkalzinirte Potasche und läßt sie wohlverwahrt 4 bis 5 Tage stehen. Nun schüttet man den in der Flasche oben stehenden Geist vom unten befindlichen Bodensatze ab und probirt mit ein wenig, aber vorsichtig, ob er Pulver anzündet. Im Fall dies noch nicht geschieht, so setzt man noch mehr Potasche zu, bis das Pulveranzünden, durch den zur Probe angezündeten Geist, worein vor dem Anzünden das Pulver gethan wird, erfolgt. Mit einigen Tropfen dieser Essenz, kann man jedes Gewürz, jedes gewürzhafte Kraut, Früchte und wohlriechende Oele extrahiren oder ausziehen, so, daß man damit kleinen und großen Massen rein und doppelt abgezogenem Fruchtbranteweine den Ge-

schmack und Geruch geben kann. Mit geläutertem Zucker und abgesottenen reinem Wasser giebt man Süße und Milde.

Limonadesaft zu machen.

Man preßt den Saft aus 4 Duzend Limonien oder Citronen, welches ungefähr eine Maas Saft giebt. Diesen gießt man durch ein feines Haarsieb; nun nimmt man 3 Pfunde Zucker, worauf man von einem oder anderthalb Duzend der zum Auspressen bestimmten Citronen die Schaalen abgerieben hat. Zucker und Citronensaft werden in einem großen steinernen Krug gethan und dieser, nachdem er etwas erwärmt worden ist, in einen Kessel kochenden Wassers gesetzt. Das Wasser muß beständig kochen und man muß daher an den Krug unten etwas schweres befestigen, damit er nicht umfallen kann, weil er nicht fest zugepfropft werden darf. Sobald auch der Saft im Kruge, der daher nicht voll seyn darf, ein wenig zu kochen anfängt, wird der Krug aus dem Kessel genommen, der Saft durch ein reines Tuch oder Serviette filtrirt und auf Bouteillen gefüllt, fest verpfropft und mit einer Blase verbunden. Das Festpfropfen geschieht, wenn der Saft erkaltet ist, und die Boutellien werden sofort in den Keller gelegt. Dieser Limonadesaft hält sich ein ganzes Jahr. Will man Gebrauch davon machen, so gießt man in frisches und kaltes Wasser so viel davon, bis es eine, nach Belie-

ben, starke oder schwache Limonade zum trinken giebt. Man kann auch den Citronen= oder Limoniensaft oder Syrup noch kürzer machen, allein er hält sich nicht so lange, als der eben beschriebene. Man nimmt den ausgepreßten und mit den abgeriebenen Citronen vermischten Saft, kocht den Zucker mit einer Viertel-Maas Wasser zu einem Syrup, schäumt ihn ab und rührt den Citronensaft noch warm darunter, läßt alles durch ein Haarsieb laufen und füllt es, wenn es erkaltet ist, auf Bouteillen. Dieser Syrup dient eben so, wie der oben beschriebene Saft, um in der Geschwindigkeit Limonade zu machen, als auch an Speisen zu verwenden.

Limonade auf gewöhnliche Weise zu machen.

Man nimmt zu einer Maas Wasser 3 saftige Citronen, reibt das Gelbe von einer Citrone auf Zucker ab und drückt den Saft von den 3 Citronen dazu. Nun rührt man alles wohl durcheinander, versüßt es mit einem Vierlpfund Zucker und läßt es durch ein Tuch laufen. Man kann diese Limonade mit Zugießung von 1/8 Maas weißen Wein im Geschmack sehr angnehm machen.

Magenelixier, auch Lebenselixier.

Man nimmt 2 Loth Aloe, 1 Quint Zitwer, 1 Quint Lerchenschwamm, 1 Quint Enz

zian und 1 Quint Rhabarber. Diese 5 Spezies werden fein gestoßen, in eine starke grüne Weinboutellie gefüllt, 1/2 Loth venezianischer Theriak zugemischt, die Boutellie mit einer Blase verbunden, in die man Nadelstiche, des Verspringens wegen, macht. Auf das Ganze kommt nun so viel reiner und starker Brantewein, daß die Boutellie sich bis auf ein paar Finger füllt. Die Boutellie bleibt 8 Tage lang ruhig im Schatten stehen, dann gießt man das helle Flüssige in eine andere Boutellie ab und stellt diese verstopft beyseite an einen kühlen Ort. Die erste Boutellie wird wieder mit frischem und reinem Brantewein aufgefüllt und wie zuerst behandelt. Endlich filtrirt man den Bodensatz und mischt dann alles untereinander. — Man kann sich dieses Elixirs täglich zu einem Löffelvoll unter Wein gemischt, eine Zeitlang bedienen und man wird die besten Folgen davon verspüren; besonders macht es Eßlust.

Magenrosolis.

Zu einem Pfund Zucker werden 2 Maas Wasser genommen und über dem Feuer aufgelößt und ein wenig übersotten. Diesem, wenn es kalt geworden, setzt man 2 Maas reinen und starken Kornbrantewein zu, fügt 2 Loth Pomeranzenschaalen, 1 Loth Calmus, 1/2 Loth Zimmt, 1/4 Loth Gewürznelken und 1/2 Loth Angelika und Galgant, alles gröblicht gestoßen, bey, rührt alles durcheinander und füllt es auf

Boutellien, stopft diese nicht allzu feste zu und läßt sie 4 Wochen ruhig stehen. Dann gießt man das Helle ab und das Trübe filtrirt man und mischt es mit dem Hellen, so ist der Rosolis fertig.

Mandelade.

Man zieht einem Viertelpfunde Mandeln die Schalen ab, röstet sie etwas braun, wie Kaffee, stößt sie im Mörser fein, macht 1/2 Maas Milch siedend und thut die gestoßenen Mandeln und ein Stückchen Zimmt dazu. Nach wenigem Aufsieden zwängt man alles durch ein reines Tuch und rührt 4 Eyerdottern darunter, setzt es nochmalen aufs Feuer und quirlt es gleich dem Choccolade. Man giebt die Mandelade mit geröstetem Brod, gleich der Choccolade und Zucker dazu, damit sich solche jedes nach Belieben zuckern kann.

Mandelmilch, s. Orschade (Orgeade).

Meth.

Man nimmt auf eine Maas guten weißen Honig, 6 Maas reines Wasser und läßt beydes, unter beständigem Abschäumen, so lange kochen, bis es wieder ohngefähr die Honigdicke erhält. Nach dem Erkalten kocht man den Honig nochmals mit eben so vielem kalten Wasser, bis er ein Ey kaum mehr trägt. Nun gießt man den Meth in ein Fäßchen und thut nach

Erfordern Hefen dazu. Wenn die Gährung vorüber ist, so nimmt man 1 Loth Gewürznelken, 1 Loth Zimmt und 1/2 Loth Ingwer, stößt alles ein wenig, bindet es in ein Säckchen, in das man auch noch einen reinen Kieselstein mit einlegt und hängts in den Meth. Nach 4 Wochen ist er gut und trinkbar, wird aber durch das längere Liegen noch besser.

Nykus.

Man nimmt 2 Maas Pontak oder sonst einen guten rothen Wein, 1/4 Maas Wasser, das Abgeriebene nebst dem Safte von 2 Citronen, 1 Pfund Zucker, 1/8 Loth geriebene Muskatennuß und setzt alles in einer Punschterrine auf Kohlfeuer. So wie sich auf der Massa ein weisser Schaum zeigt, werden 2 Loth Bischofsessenz unter selbe gemischt, das Ganze aufgetragen und in Punschgläsern servirt.

Orschade (Orgeade) oder Mandelmilch, auch Mandelsyrup.

Zu einer Maas Orschade oder Mandelmilch nimmt man 4 Loth süsse und 2 Loth bittere Mandeln. Beyde werden mit kochendem Wasser gebrüht und somit die Haut abgezogen, und dann in einem Mörser ganz klein gestossen. Hierauf wird eine Maas Wasser, worinnen 8 Loth Zucker aufgelößt worden, dazu gethan und alles wohl untereinander getrieben. Nun läßt man die Orschade durch ein Tuch laufen, füllt

sie auf eine Flasche und setzt diese in Eis oder in den Keller, so ist sie zum Gebrauche fertig. Man kann auch die gestossenen Mandeln und den Zucker mit einem Schoppen Rosenwasser anfeuchten und auflösen, durch ein Tuch zwingen oder durch ein Haarsieb schlagen und den erhaltenen Saft in einer zinnernen Schüssel auf Kohlen zur Syrupdicke einkochen. Dieser Syrup hält sich lange und man kann mit solchen, wenn man ihn im frischen Wasser auflößt, nach Belieben, schwache und starke Mandelmich zu jeder Zeit machen.

Orschadetaig zur Mandelmilch.

Man läßt 1 Pfund süsse und 4 Loth bittere Mandeln im kochenden Wasser aufwallen, bis sich die Haut davon abziehen läßt, wäscht sie alsdann und stößt sie fein mit ein wenig Wasser. Hierzu thut man ein Pfund gestossenen und fein gesiebten Zucker und röstet die Mandeln auf gelindem Feuer, unter beständigem Umrühren, so lange, bis die Masse, wenn man sie berührt, nicht mehr an den Fingern hängen bleibt. Nun wird sie vom Feuer genommen und wenn sie verkühlt ist, entweder in irdenen Büchsen verwahrt, oder runde Stangen daraus gemacht, diese in Papier gerollt und zum Gebrauche an einem kühlen Orte verwahrt. Will man nun Mandelmilch machen, so wird 1/4 Pfund dieses Taigs in einer Maas reinen und frischen Wassers aufgelößt und wenn

es eine Stunde gestanden hat, mit etwas Orangeblühtewasser durch ein reines Tuch gepreßt und aufgetragen.

Punsch.

Dieses aus England herstammende bekannte warme Getränke, wird in England, wo es zu Hause ist, folgendermassen bereitet. Man nimmt zwey Pfunde Zucker, reibt das Gelbe von 4 Citronen darauf ab, legt das Abgeriebene in ein leinen Tuch oder Haarsieb und den übrigen weißgebliebenen Zucker in die Punschschüssel. Nun wird das leinene Seihtuch über den Zucker in der Punschschüssel gebreitet, oder das Haarsieb darüber gestellt und der Saft von 12 Citronen, die abgeriebenen mitgerechnet, darein gedrückt. Hierzu und auf die abgeriebenen Citronenschalen gießt man 3 Maas kochendes Wasser, worinnen 1/2 Loth Thee angezogen hat und ein Maas Arak, deckt die Punschschüssel zu und setzt solche auf Kohlen. Sobald sich am Rande der Schüssel ein weisser Schaum zeigt, ist der Punsch fertig und wird aufgetragen. — Ueberall, ausser England, wird der Punsch verschieden, vom vorstehendem Rezepte sehr abweichend, gemacht. Um die allzu vielen Vorschriften zu umgehen, gebe ich hier das Rezept zu einer Punsch-Essenz, vermittelst der man den Punsch sowohl bequem, als auch gut machen kann.

Punschessenz.

Man nimmt 16 Loth frisch ausgepreßten Citronensaft von ganz rein abgeschälten Citronen, 3/4 Maas Arak oder guten alten Rum und mischt diese Gegenstände untereinander. Nun läßt man das Gemischte in einem wohlverschlossenen Gefäße stehen und gießt es nach 48 Stunden durch ein Filtrum von Lösch- oder Fließpapier in ein anderes Gefäß. Man nimmt unterdessen 1 Pfund Zucker und löst diesen in einer halben Maas kochendem Wasser auf. Diese Auflösung wird mit dem Citronensafte und dem Arak vermischt und in Bouteillien gefüllt. Ein Theil dieser Essenz, und zwey Theile kochendes Wasser in die Punschschüssel geschüttet und auf Kohlen gesetzt, bis es am Rande derselben ein wenig weiß schäumt, geben einen sehr guten Punsch, den man nach Belieben mit Arak noch mehr verstärken, oder auch mit Zucker noch mehr versüßen kann. Man darf sich diese Pumschessenz in Menge machen, indem sie sich ein Jahr und länger hält.

Quittenwein.

Man reibt 25 oder 30 zeitige Quitten mit der Schaale auf dem Reibeisen klein und läßt die Massa in einer wohlverdeckten Schüssel 3 Tage stehen. Hierauf zwängt man den Saft durch ein leinenes Tuch aus und setzt auf jede Maas Saft 6 Loth feinen weißen Zucker bey, läßt die Mischung in einer messingen Pfanne

eine Viertelstunde kochen, schäumt sie ab und gießt sie durch ein Filtrum. Nach dem Erkalten wird der Quittensaft auf Boutellien gefüllt und in den Keller gelegt. Will man Quittenwein machen, so vermischt man mit diesem Safte den halben Theil, mit eben so viel weißen Wein.

Reiskontang, Reiskontent.

In 3/4 Maas Milch werden 4 Loth gestoßener Reis mit einem Stückchen Zucker und der Schaale von einer halben Citrone so lange gekocht, bis der Reis weich ist. Kurz vorher werden ein Stück gebröckelter Zimmt und 4 verschnittene Gewürznelken an den Reis gethan und ein wenig noch mitgekocht, dann läßt man das Ganze durch einen engen Seiher laufen. Inzwischen verrührt man 4 Eyerdottern mit ein wenig süßer Milch und gießt den durchgetriebenen Reis darunter, läßt alles, unter beständigem Umrühren, über dem Feuer noch ein wenig anziehen, schüttet es in eine Choccoladekanne und giebt's zu Tische. Der Reiskontang wird dem Choccolade gleich servirt.

Sapaschoo, Sapajeau.

Dies ist ein warmes Getränke und wird nachstehend verfertigt. Man reibt von 3 Citronen das Gelbe ab und drückt den Saft von diesen auf 12 Loth gestoßenen Zucker. Diesen schüttet man in eine Pfanne oder Kasserolle.

schlägt 6 ganze Eyer daran und rührt alles wohl durcheinander. Nun wird die Massa über das Feuer gesetzt und nach und nach eine Maas guter weißer Wein darunter gerührt, sodann mit der Schlagruthe so lange geschlagen, bis es kochend heiß ist und zu steigen anfangen will. Man füllt dieses Getränke in Chocoladetassen und trägt es warm auf.

Schodoo, Chaudeau.

Man nimmt auf eine Boutellie guten weissen Wein die Dottern von 10 Eyern, ein Stück Zimmt und 1/4 Pfund weißen Zucker, auch die Schaale von einer Citrone. Dies alles thut man in einen reinen glasirten Topf, quirlt es wohl durcheinander, setzt es auf eine Kohlpfanne und läßt es, unter beständigem Quirlen, aufkochen, bis es anfängt zu steigen. Nun nimmt man den Topf vom Feuer, gießt das Schodoo in Chocoladebecher und trägt es zu Tische. Man kann das Schodoo auch als Aufguß über verschiedene Gattungen der Puddings anwenden, auch als Brühe über oder zu blaugesottenem Hechte geben, ingleichen die Brautsuppe (m. s. diese) davon machen.

Sillipup.

Ein Schoppen Rheinwein, 1/4 Pfund Zucker, der Saft und die abgeriebene Schaale von 6 Citronen, dann noch 1/8 Maas süßer Rahm, werden zusammen in einer tiefen Porzellanschüs-

sel, an einem kühlen Orte, so lange, vermittelst der Schlagruthe geschlagen, bis es einen starken Schaum giebt. Man schöpft diesen in Weingläser oder Obertassen ab und fährt mit dem Schlagen fort, bis die Massa erschöpft ist. Unterdessen wird der Trank nach und nach und so wie er fertig ist, servirt. Wenn man guten und vielen Schaum erlangen will, muß man auf recht guten Rahm sehen.

Thee.

Dieses bekannte Getränke erhält seine Güte durch eine gute Theesorte, die man dazu nimmt, als da sind: Conchothee, Karavanenthee, Pekothee, Kaiserthee und Haysanthee. Dies sind die feinsten Sorten, es giebt aber auch eine Menge geringere, darauf jedoch gewohnte Theetrinker nicht sonderlich achten. Die Bereitung des Thee's ist einfach und erfordert hauptsächlich reines und gutes Quellwasser. Dieses muß bey hellbrennendem und nicht rauchendem Feuer, so schnell wie möglich, kochend gemacht werden und zwar in einem zum Theewasser ganz allein bestimmten irdenem, wohlglasirtem Theewassertopfe. Die Theekanne muß immer sehr rein gehalten und vor jedesmaligem Gebrauche ausgespült werden; porzellanene oder steingutene Theekannen sind die besten. Den Thee selbst thut man in sehr geringer Menge, besonders wenn er fein ist, in die Theekanne, und gießt das Wasser sprudelsiedend darauf,

läßt ihn blos ein paar Minuten anziehen und trägt ihn auf. Er muß nur goldgelb (der grüne und Haysanthee grüngelb) nie roth oder braun aussehen. Gewürze soll gar keines dazu kommen, höchstens, wer es liebt, ein wenig ganzer Zimmt, oder eine schmale Streife Citronenschaale. Der frische, zum Anbrühen bestimmte Thee, wird in blechernen oder zinnernen wohl verschloßenen Theebüchsen, an trockenen Orten aufbewahrt. Man trinkt den Thee auch mit Rahm, als auch mit Arak; weißer Kandiszucker ist viel besser als Speisezucker zum Versüßen des Thee's.

Thee, reformirter Thee.

Es wird eine Maas gute Milch siedend gemacht, in diese wirft man so viel Thee, als man zwischen 3 Fingern fassen kann. Hierzu legt man ein Stück Zimmt, etwas Zucker und Citronschaale. So wie die Milch, so lange als man Eyer weich siedet, gesotten hat, werden 4 bis 5 Eyerdottern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegoßen und langsam mit den Eyerdottern, unter beständigem Umrühren, vermischt. Nun quirlt man den Thee in einer Choccoladekanne und trägt ihn auf.

Wasser, Erdbeer-, Himbeer- und Kirschenwasser.

Zum Erdbeerwasser nimmt man 1 Maas reife Walderdbeeren und 1 Maas Him-

oder Hohlbeere. Diese thut man zusammen in ein irdenes Gefäß und zerquetscht sie, drückt den Saft von einer Citrone dazu und gießt 2 Maas Wasser darüber. Nachdem das Ganze eine halbe Stunde gestanden hat, versüßt man es nach Belieben und läßt es durch ein Haarsieb laufen. Es wird kalt gegeben. — Das Him- oder Hohlbeerwasser wird eben so gemacht, nur werden lauter Himbeeren genommen. — Zum Kirschenwasser nimmt man recht reife süße oder sauere Kirschen (Weichseln), zupft sie von den Stielen und stößt sie mit den Kernen, ein paar Nelken und ein Stück Zimmt in einem Mörser. Nun läßt man das Gestoßene etliche Stunden in einem irdenen Geschirre wohlverdeckt stehen, preßt den Saft durch ein leinenes Tuch, gießt zu einer Maas Saft 2 Maas Wasser, so ist das Kirschenwasser fertig. Versüßen kann man dieses Wasser nach Belieben.

Weichsel- oder Sauerkirschenwein.

Man macht ihn von gedürrten Weichseln am besten, und zwar folgendermassen, eine halbe Maas gedürrte Weichseln stößt man samt den Kernen recht klein, thut das Gestossene in einen 5 Maas haltenden steinernen Hafen und gießt 4 Maas weißen Wein darauf. Nun wird 1/2 Pfund Zucker geläutert, oder geläuterter Zucker genommen, nebst ein halb Loth gestoßenen Zimmt und 1/4 Loth Gewürznelken, dies

alles schüttet man unter den Wein, bindet den Hafen zu und läßt ihn 2 Tage, unter etlichmaligem Umrühren, stehen. Nach dieser Zeit wird der Wein probirt und ist er zu stark, so wird noch weißer Wein nachgegossen. Am dritten Tage kann man ihn auf Boutellien füllen. Der Satz von den Weichseln kann zu Soosen verwendet werden.

Whist.

Man nimmt 2 Loth Thee, kocht diesen in einer Maas Wasser auf und gießt ihn auf 2 Pfund Zucker in eine Schüssel. Hierzu wird der Saft von 12 Citronen gedrückt und 6 Maas guter rother Wein zugegossen. Das Ganze wird auf Kohlfeuer heiß, aber ja nicht kochend, gemacht und alsdann in Weingläsern servirt.

Glasur, Glace, Eis, eine Masse von Zucker, Eyweiß und Zusatz von Citronensaft, Rosenwasser und dergleichen, nach Erforderniß der Gegenstände, um sowohl große Torten, als auch kleinere Backwerke mit einer Glasur zu überziehen. Es sind solche:

Weißes Glace oder Eis.

Um eine Torte von gewöhnlicher Größe zu glasiren, nimmt man 1/4 Pfund feinen Kanarienzucker, stößt und siebt solchen fein, rührt ihn mit einem Eyweiß und dem Safte einer halben Citrone zu einem Brey. Alsdann be=

streicht man mit diesen, mit einem Messer, die Torte, welche schon gebacken ist, oben mit dieser Glasur, stellt sie dann in eine mäßig warme Röhre, blos um die Glasur zu trocknen und glasartig zu machen. Man kann diese Glasur, ehe man die Torte in den Ofen stellt, vorher noch mit geschnittenen Citronat, Pomeranzenschaalen, eingemachten Nüssen und dergleichen belegen und verzieren, wenn man will.

Choccoladeglasur.

Man reibt Choccolade recht fein, thut eben so viel gestoßenen Zucker dazu und rührt beydes mit Eyerdotter zu einem Brey an. Uebrigens verfährt man damit, wie mit dem Vorstehenden.

Rosenglasur.

Man rührt den fein gesiebten Canarienzucker mit recht starken Rosenwasser an, färbt solchen mit ein wenig fein zerriebenen Carmin rosenfarb, verfährt sodann damit wie oben gelehrt worden.

Auch zu verschiedenen Fleischspeisen, z. B. auf die Frikando's, Fleischvögel, junge Haasen, Lamms- und Kalbsbraten macht man Glasuren. Man löst 1 Loth Hausenblase in Wein auf, bestreicht mit der dadurch erhaltenen Tinctur, vermittelst eines Pinsels, die Speise, die man glasirt haben will, wenn sie fertig ist, kurz vor dem Anrichten, und läßt die Glasur

am Feuer anziehen. Ist das erste Ueberstreichen nicht wirksam genug, so wiederholt man solches nochmal.

Goldschnitten, s. b. Baierischbrod, unter Brod.

Gogelhopfen.

Dieses Hefengebäcke ist nicht selten, ich gebe daher auch nur eine Vorschrift um es zu verfertigen. Man nimmt 1/4 Pfund Schmalz und rührt es eine halbe Stunde lang, immer nach einer Seite hin, tüchtig ab, dabey schlägt man, nachdem eine Viertelstunde gerührt worden, 10 Eyer, eins nach dem andern und immer bey jedem wieder gerührt, in das abgerührte Schmalz. Nun kommen 5 Eßlöffelvoll süßer Rahm und 3 Eßlöffelvoll Hefen dazu und werden darunter gerührt, imgleichen auch 1/2 Pfund recht feines und trockenes Mehl. Immittelst wird das Gogelhopfen-Becken innen dick mit Butter ausgestrichen und der Taig hineingegossen, nur darf das Becken nicht mehr als halb voll werden. Hat man aber mehr Taig, so gießt man diesen auf die nämliche Weise in ein anderes Gefäß. Nachdem der Taig, bey einer temperirten Wärme, hinlänglich aufgegangen ist, bäckt man den Gogelhopfen, bey einer mäßigen und ganz gleichen Hitze, in der Röhre.

Gries. Es ist ein nothwendiges Küchenmateriale, so wie das Mehl, zu dem der Gries eine körnichte Mehlgattung, auch gehört. Man verfertigt unter andern Nachstehendes davon.

Griesklöse, Griesknödeln.

Deren macht man kleine in die Suppen; ordinäre, gleich den Mehlklösen, und abgekürte. Die kleinen werden folgends gemacht: vier Loth Schmalz werden zu Schaum gerührt, nach und nach 4 Eyer daran geschlagen, die man vorher in warmes Wasser gelegt hat und so viel Gries daran gerührt, daß es einen Taig giebt, wie er zum Einlegen in die Fleischbrühe sich schickt, nicht zu weich, aber auch noch weniger zu fest. Den Gries rührt man nicht eher ein, als bis die Fleischbrühe siedet und man die Klöschen unverlängt einlegen kann. Haben die Klöse eine Viertelstunde gekocht, so deckt man sie auf und begießt sie ein wenig mit kaltem Wasser, deckt sie wieder zu und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, dann sind sie fertig. Beym Einrühren des Grieses muß auch das erforderliche Salz mit eingerührt werden. Die ordinären Griesklöse macht man aus 1/2 Maas Gries, 1/2 Maas Milch, womit man den Gries anbrüht, 3 Eyern und um 2 Kreuzer Weckenbrod, das man würflicht schneidet und in Schmalz röstet. Beym Anbrühen des Grieses setzt man das erforderliche Salz bey, rührt denselben wohl um, damit er nicht

klümpericht wird und deckt ihn zu. So wie er abgekühlt ist, werden die Eyer daran geschlagen und das geröstete Brod hinzu gethan, auch alles gut untereinander gerührt. Sollte der Taig zu feste seyn, so wird er mit ein wenig Wasser gelinde gemacht. Nun werden die Klöse, mittelst eines Schöpflöffels, in siedendes Wasser eingelegt und sind nach einer guten halben Stunde, wenn man sie nicht zu groß macht, fertig. Bey dem Anrichten halbirt man sie und schmelzt sie mit gerösteten Zwiebeln und Semmelmehl auf. — Die abgerührten Griesklöse sind nichts anders, als die kleinen Suppen-Griesklöse und werden eben so gemacht, nur größer in die Fleischbrühe eingelegt, müßen daher etwas länger sieden, als diese. Man giebt sie zur Zuspeise und zum Voressen zu sauren Braten, sauer gekochten Fischen ꝛc.

Griessuppe, s. m. unter Suppen.

Grillirtes. Hierunter versteht man alle Speisen, die auf dem Roste gebraten werden, deren Zubereitungen bey einer jeden derselben zu finden ist.

Grundeln, Gründlinge, sind bekannte kleine Fische, die man gewöhnlich, da ihre Art, weil sie zu klein sind, keine umständliche Zubereitung gestattet, blos bäckt. Gebackene Grundeln werden folgends zubereitet: wenn die Grundeln gewaschen sind, trocknet man sie

mit einem reinen Kuchentuche ab, verkloppert, nach Erforderniß, ein oder zwey Eyer und rührt so viel süßen Rahm darunter, als die Eyer ausmachen, gießt dies in einen Topf, schüttet die Grundeln dazu und salzt sie. So wie diese den Eyerrahm meist verschluckt haben, nimmt man Semmel- und schönes Mehl vermischt, kehrt die Grundeln darinnen um und bäckt sie, wie andere Fische, aus heissem Schmalz. Den größten Grundeln öffnet man mit einem Federmesser, ehe sie in die Eyermilch geschüttet werden, den Leib und nimmt das Eingeweide, hauptsächlich die Galle, heraus, was man bey großen Grundeln, bey allen Zubereitungen derselben, immer thun sollte, um das Bittere zu verhüten.

Grundeln in der Buttersoose.

Man legt die abgewaschenen Grundeln, wozu man zu dieser Zubereitung die größten heraussucht, wenn sie ausgenommen sind, in eine tiefe Schüssel, gießt ein Glas Wein und etwas Weinessig darüber und läßt sie zugedeckt stehen. Inzwischen zerläßt man in einem Stolltiegel ein Stück Butter, rührt einen Löffelvoll feines Mehl darein, dämpft einige klein geschnittene Schalotten mit in dem Mehl, rührt das Mehl mit einem großen Löffelvoll Fleischbrühe an und setzt Citronenschaalen und Saft, nebst etwas Muskatenblühte zu. Wenn die Soose kocht, so werden die Grundeln, samt dem

Wein und Essig, worinnen sie lagen, dazu geschüttet und man läßt sie nur ein paarmal aufwallen, so sind sie fertig. Man macht, nach Belieben, eine Soose darüber, so wie sie sich über blaugesottene Fische schickt; am besten eine Sardellen- oder Kapernsoose.

Grundeln, gefüllt.

Nachdem man viel oder wenig Grundeln hat, stößt man 2 oder 3 Loth abgezogene Mandeln, befeuchtet sie mit Orangeblühtenwasser und rührt sie mit ein paar Löffelvoll Rahm und 2 zerklöpperten Eyern an. Sind die Grundeln gewaschen, so werden sie in den Eyerrahm gelegt, damit sie solchen einsaugen. Immittelst wird Weinessig und Wasser, zu gleichen Theilen, siedend gemacht und wohl gewürzt und gesalzen. Die Grundeln werden in die siedende Brühe geschüttet und nur wenig noch gekocht, so sind sie fertig. Zur Soose kann man Buttersoose, oder auch eine andere schickliche geben.

Gurken, Cuccumern, Kümerlinge, eine bekannte Gartenfrucht, die allermeist zu Salat verwendet wird. Ich gebe einige Rezepte hier zur Küchenverwendung derselben.

Gurken, gefüllt.

Man schält und halbirt große Salatgurken, nimmt die Kerne und das Mark heraus, macht eine Fülle von gerührten Eyern und in

Milch eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Semmelbrode, etwas geschmolzenen Butter, Salz und Pfeffer und füllt die Gurken damit, legt beyde Hälften auf einander und umwickelt sie mit Bindfaden. Nun werden die Gurken in einen Fußhafen gelegt und in Butter und guter Fleischbrühe gedämpft, sonach ein wenig Semmelmehl hinein gestreut und nach noch wenigem Kochen angerichtet, wo man den Bindfaden abwickelt und das Gericht zu Tische trägt.

Gurken, eingemachte, gekocht.

Man nimmt hierzu große eingemachte Gurken, schält und schneidet sie in etwas dicke Scheiben, setzt sie dann mit guter Fleischbrühe, einigen Korinten oder Weinbeeren zu, läßt sie aber nicht lange kochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man etwas gestoßene Gewürznelken und Zimmt und geröstete Semmelschnitten bey.

Gurken, Senfgurken, auch rußische Gurken einzumachen.

Man nimmt 50 bis 60 Stücke lange Salat- oder auch noch grüne Saamengurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach durch und macht mit einem Löffel die Kerne, wenn deren schon große vorhanden sind, rein heraus. Nun bestreut man die Gurken wohl mit Salz und läßt sie 24 Stunden darinnen liegen. Hierauf trocknet man sie mit einem Tuche rein ab, schlichtet sie in einen steinernen Topf und gießt ko-

chenden Bieressig darauf. Nach 24 Stunden gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn abermals über die Gurken, wiederholt dieß Ab- und kochende Aufgießen dann noch ein- und zum letztenmale, wo man sonach den Essig wegschüttet. Nun werden die Gurken mit zwey Spalten Knoblauch, 4 kleinen Zwiebeln, einer kleinen Stange Meerrettig, alles geschnitten, 1/4 Loth weißen und 1/2 Loth schwarzen Pfeffer, etwas Nelken- und Nelkenpfeffer, 2 Loth weißen und 2 Loth schwarzen Senf, alles gestoßen, in einen Topf eingeschichtet und mit gutem Weinessig überschüttet, der Topf gut zugebunden, in den Keller gesetzt und manchmal ein wenig geschüttelt. Nach 14 Tagen sind diese Art Gurken fertig, geben einen herrlichen Salat und halten sich vortrefflich und lange gut. Die kleinen gewöhnlichen Gurken, die man sowohl mit Salz, als auch im Essig einlegt oder einmacht, werden auf die vorbeschriebene Art weit besser. Man legt sie ungeschält blos 24 Stunden in Salz und aus diesen sogleich in steinerne Töpfe oder Zuckergläser, mit den oben beschriebenen Zuthaten bestreut, Schichtenweise ein, begießt sie mit Weinessig, ja mit keinem Fruchtessig, und setzt die Gefäße in den Keller. Die Behandlung ist die nämliche, wie oben gelehrt worden, blos das Abschälen der Gurken und deren Begießung mit kochendem Bieressig unterbleibt.

Gurkensoose zu verschiedenen Braten und auch zum Rindfleisch.

Man nimmt feines weißes Mehl, röstet es im Butter gelbbraun und stellt es in der Pfanne, worinnen es geröstet worden, beyseite. Die Pfanne muß geräumig seyn, um auch das Nachstehende noch mit aufzunehmen. Nun hackt man Schalottenzwiebeln und, nach Erfordern, kleine eingemachte Gurken, Kapern, rein ausgegrätete Sardellen und ein frisches Lorbeerblatt, alles untereinander recht fein, setzt gestoßenen Pfeffer und Ingwer bey, gießt gute Fleischbrühe und Wein in die Pfanne, worin das gebräunte Mehl ist und fügt die gehackten Sachen bey. Man rührt alles untereinander und läßt's nur wenig kochen, so ist die Soose fertig. Ein Maasstab kann hier nicht gegeben werden, wie viel von jedem Gegenstande zu dieser Soose genommen wird, dies bestimmt der Umstand des Gebrauchs und wird nach dem Viel oder Wenig angenommen; Gurken müßen indessen immer am meisten dabey seyn und vorschmecken. Man setzt diese Soose in einer Schale oder Soosennapf besonders auf, sie kann auch von frischen Gurken gemacht werden, in welchem Fall man statt dem Butter zum Rösten des Mehls, Speck nimmt und die Gewürze, bis auf den Pfeffer und Salz, wegläßt.

Gußtorte, s. Torte.

H.

Haase. Ein bekanntes Wildpret, das in der Küche manchfaltige Zubereitungen findet. — Es sind unter andern folgende:

Haase, gebraten.

So wie der Haase zum Braten gehörig vorgerichtet ist, so wird ein kleiner hölzerner Spieß durch die beyden Schlegel, da wo das Schlußbein aufgehauen ist, gesteckt, so, daß der Bratspieß unter dem Holze durchlauft. Hierauf befestiget man die Läufe (Hinterfüße) an den Spieß und bindet die behaarten Theile mit feuchtem Papier oder einem feichten Tuche ein, damit sie nicht anbrennen; auch wird der Ziemer (Rücken) mit Bindfaden an den Spieß angebunden. Nun brät man den Haasen langsam, begießt ihn zuerst mit gesalzenem Wasser und Weinessig zu gleichen Theilen, und so wie er ungefähr halb gebraten ist, mit Butter; hierauf wieder mit der abgetropften Salzwasser- und Essigbrühe und fast zuletzt noch einmal mit heisser Butter, zu der man noch etliche Löffelvoll sauren Rahm schüttet und in die Bratpfanne ein paar Lorbeerblätter, etliche Citronenscheiben und etwas gestoßene Gewürznelken legt und beyfügt. So wie der Rahm der Uebergußsoose beygemischt ist, muß man fleisig

begießen, damit der Haase saftig wird. Bey dem Anrichten gießt man die Soose durch einen Seiher über den Braten, oder setzt sie auch besonders auf; ist sie zu viel eingebraten, so hilft man mit Fleischbrühe und Wein nach. Auf diese Weise kann man den Haasen auch in der Bratpfanne, in der Röhre braten, nur muß er auf einem Roste liegen, um nicht in die Brühe, während dem Braten zu kommen. Man kann alles Rothwildpret auf diese Weise, sowohl am Spiese als in der Röhre braten. Junge Haasen brät man eben auch auf diese Art, nur dürfen sie nicht gebaizt werden, diesfalls man auch selbige nur salzt und mit Essig, ohne Wasser, brät und den sauern Rahm nicht vergißt.

Haase ohne Bein, oder Fleischhaase.

Man nimmt dazu ungefähr 3 Pfund mürbes Rindfleisch und 1/4 Pf. frischen Speck, salzt beydes ein wenig und hackt es klein; thut das Gehäcke in eine irdene Schüssel, gießt 1/8 Maas guten Weinessig daran, rührt alles durcheinander und stellt es etliche Tage, wohlverdeckt in den Keller. Beym Gebrauch werden um 5 Kreuzer Milch- oder Semmelbrod in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt und unter das Gehäcke gemischt. Ferner schlägt man 4 Eyer daran, setzt einige kleine Streifen Citronenschaale geschnitten, auch etwas gestoßene Gewürznelken bey und drückt den Saft einer

Citrone daran. Nun wird die ganze Masse noch etwas gesalzen, wohl durcheinander gerührt und auf einer langen Porzellan= oder Steingutplatte, die das Feuer vertragen kann, ein Haase formirt und in der Röhre langsam gebraten. Auf den Boden der Platte gießt man ein wenig Fleischbrühe, Wein und Weinessig und sorgt durch vorsichtiges öfteres Unterfahren mit einem dünnen Schäufelchen dafür, daß der Fleischhaase sich nicht anlegt und auf dem Boden anbrennt, auch muß er, während dem Braten, etlichemale mit saurem Rahm bestrichen werden. Ist er fertig, so wird die Platte, worauf er gebraten worden, am Rande ringsherum sauber abgewischt, der Braten selbst aber mit gestoßenem Gewürze und Citronenschaalen, die recht klein geschnitten worden, bestreut und aufgetragen. Man giebt Kapernsoose dazu. Um den Haasen täuschender zu machen, steckt man, vor dem Auftragen, selbigen ein paar künstlich dazu hergerichtete Hasenläufe an.

Haasenpastete.

Ein gebaizter und gespickter Haase wird in Stücke zerlegt, so wie man ihn gebraten zur Tafel transchiren würde. Diese werden, bis auf einen halben Schlegel, den man zur Bereitung der Fülle zurücke behält, in einem Fußhafen oder Kasserole im Butter, wie gewöhnlich, leicht mit Wein gedämpft; nun setzt man's zurücke. Inzwischen wird das Haasenfleisch von

dem zurückbehaltenen halben Schlegel abgeschält, gehackt und in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut; wenn es eine Zeitlang gedämpft hat, wird es öfters umgeschüttelt, damit es nicht anbrennt, auch Wein und Fleischbrühe, nach Erfordern, daran gegossen, imgleichen etliche Lorbeerblätter, gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, Ingwer und Salz zugesetzt. Ist dieses Gehäcke fertig gedämpft, so hackt man noch 2 Loth Kapern, 4 Loth Speck und 6 Loth Kalbsleber darunter und rührt alles zusammen zu einer Pastetenfülle an. Die Pastete selbst macht man von Hefentaig, legt den halben Theil der Fülle auf den Boden der Pastete auseinander, die gedämpften Stücke des Haasens darüber und deckt diese mit der übrigen Fülle zu. Nun kommen dünne Speckscheiben darauf, die Pastete wird mit dem Deckel geschlossen, ganz mit Eyern bestrichen, sonach in den Backofen gesetzt und gebacken. Indessen die Pastete bäckt, nimmt man die Soose, worinnen der Haase gedämpft worden, ein paar ausgegrätete Sardellen und von einer halben Citrone die Schaale, auch den Saft von einer ganzen und kocht dies in der Soose zusammen auf. So wie nun die Pastete fertig ist, nimmt man sie aus dem Ofen, schneidet oben in den Deckel ein Loch, nimmt den oben liegenden Speck heraus und gießt die Soose warm und durchgeseiht, vermittelst eines Trichters, in die Pastete, welche nun ungesäumt aufgetragen werden muß.

Alle Pasteten vom Rothwildpret, werden auf diese Art gemacht.

Habergrützsuppe, s. m. Suppen.

Haschis, Hachee, Gehacktes, alles, was klein gehackt wird, jedes Gehäcke, versteht man unter dem Namen Haschie.

Hagenbuttensuppe, s. m. Suppen.

Hagenbuttensoose, s. Hieftensoose.

Hammelfleisch, Schöpsenfleisch, eine vortreffliche Fleischgattung, wenn sie von einem jungen und fetten Hammel kommt. Sie taugt zum Kochen und Braten und ist im Spatherbste, in den Monaten halben October, November und Dezember, am besten. Die Zubereitung des Hammelfleisches ist manchfaltig und meistens schon allbekannt; ich setze daher nur einige Zubereitungen desselben hierher.

Hammelfleischbrühe.

Sie dient vortrefflich zum Zubereiten der Bodengewächse, als: Kartoffeln, Skorzonaer, gelben und weißen Rüben, Petersill- und Haberwurzeln rc. Man nimmt alle abgängige Stücken vom Hammelfleisch, nämlich: den Hals, die Füße, die sogenannten Hechsen oder die Theile, die gleich nach den abgenommenen Füßen zunächst an den Schlegeln weggehauen werden, kurz, jeder Abgang von einem Hauptstü-

cke und selbst die Lunge, wenn sie rein ist, geben, recht ausgesotten, eine gute, wohlschmeckende und kräftige Brühe. Damit diese Brühe aber auch einen angenehmen Geschmack bekommt, so kocht man eine Rinde vom schwarzen Brod, eine Zwiebel und eine Viertelstunde vorher, ehe sie fertig ist, Poreh und Petersillie, klein geschnitten, damit — Salz und Pfeffer versteht sich von selbsten. Man gießt sie durch einen Seiher.

Hammelsschlegel, kalt gegeben.

Man zieht einem Hammelsschlegel die fette Ueberbaut mit allem Fette rein ab, bestreicht ihn mit zerklöpperten Eyern und überlegt ihn mit Speckscheiben. Hierauf legt man den Schlegel in einen Fußhafen, gießt Wasser mit Salz und Zwiebeln dazu und läßt ihn fertig dämpfen. Wenn die auf diese Art zubereitete Hammelskeule kalt ist, giebt man sie mit Essig und Oel, oder mit einer Sardellensoose zu Tische.

Hammelskeule oder Schlegel wie Wildpret zuzurichten.

Man häutet die Hammelskeule ganz vom Fette, klopft sie mürbe und spickt sie mit Speck und Sardellen, oder, in Ermanglung dieser mit Hering. Dann bestreut man sie mit gröblich gestoßenem Pfeffer und englischem Gewürze, belegt sie mit Lorbeerblättern, Rosmarin und Basilikum, und dämpft sie mit scharfem Essig,

bis sie weich ist und nichts als das Fett zurückbleibt, in welchem man sie vollends braun werden läßt und dann mit einer beliebigen Soose anrichtet. Wenn man den Hammelsschlegel aussen von allem Fette befreiet, recht mürbe klopft und gleich einem Rehschlegel einbaizt und spickt, gleich diesem brät, so ist der Hammelsschlegel vom Rehschlegel kaum von einem Wildpretkenner zu unterscheiden.

Hammelskeule mit Rindfleisch gedämpft.

Man macht in einer Kasserole oder einem Fußtopfe Butter gelbbraun, legt einen mürbe geklopften Hammelsschlegel mit ein paar Scheiben guten Rindfleisch hinein, deckt es zu und läßt Alles ganz langsam dämpfen; man muß es aber einigemal umwenden. Ist es fertig, so wird alles Fleisch herausgenommen; das Rindfleisch wird klar gehackt und in einem Mörser zu einem Taige gestoßen. Der größte Theil des ausgebratenen Fettes wird abgegossen, zu dem übrigen in der Kasserole gebliebenem Fette wird das gestossene Rindfleisch, ein wenig geröstetes Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblätter gethan und man läßt es unter fleißigem Umrühren durchbraten, gießt dann gute Fleischbrühe darauf, kocht Alles miteinander auf und streicht es durch ein Haarsieb oder feinen Seiher. In die durchgestrichene Brühe wird nun der Schlegel gelegt, wenn es noch nöthig gesalzen, darauf

noch eine kurze Zeit gekocht dann angerichtet und zu Tische getragen.

Hammelsschlegel à la Daube.

Der Schlegel wird mürbe geklopft, dann mit Schalotten und einigen Würznelken gespickt und in einen mit einem gut passenden Deckel versehenen Stolltiegel gelegt. Nun gießt man kochendes Wasser zu, daß der Schlegel damit bedeckt wird, kocht und schäumet ihn gut ab, thut ganzen Ingwer, Pfeffer, trockene Citronschaale und einige Lorbeerblätter hinzu, decket es wohl zu und, damit so wenig als möglich Luft dazu komme, so wird über den Deckel noch ein vierfach zusammen gelegtes nasses Tuch gedeckt. Die Brühe muß über die Hälfte einkochen und, ehe angerichtet wird, kann man noch ein Kelchglas weißen Wein zugießen, auch noch eine Weile kochen lassen. Beym Anrichten wird alles Fett von der Brühe wohl abgenommen und dann solche über den Schlegel gegossen.

Hammelfleisch-Karbonade.

Man schneidet von einem Rippenstücke die Rippen einzeln von einander, und thut die dicke, fette Haut und alle Knorpeln davon. Von dem untern Theile jeder Rippe schabt man alles Fleisch nach obenhin, haut die Rippe, damit sie nicht zu lang sey, unten ab und klopft das Fleisch mürbe. Nun macht man mit ge-

klopften Eyern die Rippen naß, wendet sie in einer Mischung von geriebener Semmel, Salz und klein gehackter Petersilie herum und brät sie auf dem Roste oder in einem Tiegel mit Butter. Diese Karbonaden können zu Steck- oder Märkischen Rüben, Braunkohl, Blumenkohl oder Weißkraut gegeben werden. — Auch schwächlichen Personen kann man sie mit grünen Erbsen, grünen Bohnen oder Spinat empfehlen.

Hammelsbraten.

Wenn dieser mürbe und gut werden soll, so muß der Hammel immer 3 Tage vor dem Gebrauche geschlachtet worden seyn. Den Braten muß man vorher, ehe er an den Spieß oder in die Bratröhre kommt, tüchtig mit einem runden Holze klopfen, etwas salzen und im Anfange, während dem Braten, blos mit Salzwasser begießen. In der Folge beträuft man ihn fleißig mit dem Safte und dem Fette, welches sich heraus brät. Ganz zuletzt macht man ein wenig Butter braun, gießt ein wenig Bratenbrühe dazu und schüttet dieses recht heiß über den Braten. Man pflegt den Hammelsbraten auch, ehe man ihn an den Spieß steckt, mit Salbey, oder mit Schalotten, Rocambolen, oder auch mit Knoblauch, nach Belieben, zu spicken, wodurch der Geschmack verbessert wird. Jeder Hammelsbraten muß sehr heiß aufgetragen werden.

Haselhuhn. Es kommt nicht häufig vor und wird beym Erscheinen in der Küche, in Ansehung der Zubereitung, dem Feld- oder Rephuhn gleich behandelt. Am meisten werden die Haselhühner in Pasteten zubereitet aufgesetzt. M. s. Pasteten.

Haschie, s. Hachis.

Haschiewandeln, grüne, oder Hirnpastetchen. Hierzu nimmt man die feinen Herzblätter aus dem Spinate und eben so viel Petersillkraut, nach Erfordern. Beyde Kräuter werden gestoßen und der Saft durch ein Tuch gezwängt. Nun siedet man ein Kalbshirn im Salzwasser, häutet es ab und hackt es mit dem Kräutersaft durcheinander. Inzwischen wird eine Kreuzersemmel geschält und die Brosame in Milch gelegt, so wie sie weich ist, ausgedrückt und unter das gehackte Hirn gemischt. Nun stößt man 4 Loth abgezogene Mandeln, rührt sie mit 4 Loth Butter und 3 Eyern gleichfalls unter das Hirngehäcke. So wie nun die Fülle wohl durcheinander gearbeitet und mit klein geschnittenen Citronenschaalen und ein wenig Muskatenblühte gewürzt ist, fertigt man aus Buttertaig ganz kleine Pastetchen, füllt sie mit dem Haschee, setzt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eyern und bäckt sie in der Bratröhre. — Wenn die Fülle zu strenge seyn sollte; so muß man sie mit ein wenig Wein gelinder machen, im Gegentheile, wenn sie etwa zu gelinde wä-

re, verdickt man sie durch Darunterrühren von Semmelmehl.

Hausen. Ein sehr großer Fisch, der in großen Flüßen und vorzüglich in der Donau zu Hause ist. Er kommt meist gesalzen in den Handel und wird gleich dem Cabljau und Laberdon in der Küche behandelt; im frischen Zustande bereitet man ihn wie den Salm oder frischen Lachs.

Hausenblase. Man erhält sie von den Materialisten und in Apotheken am besten und sie dient in der Conditorey und in der Kuche zum Abklären und Hellemachen verschiedener Gegenstände, wie überall an seinem Orte gelehrt wird.

Hecht. Ein bekannter Fisch, der eine bedeutende Größe erlangt und in Teutschland überall zu Hause ist. Der Hecht ist für die Küche ein bedeutender Gegenstand, indem er mancherley Zubereitungen erleidet und man ihn salzen, mariniren und räuchern kann. Ich setze mehrere Zubereitungsarten dieses Fisches hierher und bemerke: daß von den Eingeweiden des Hechts blos die Leber zu gebrauchen ist; diese wird aber auch für einen Leckerbissen gehalten.

Hechte zu backen.

Die Hechte müssen erstlich sauber geschuppt und ausgenommen werden. Sind sie groß, so

theilt man sie in Stücken von einander, sind sie aber klein, so bleiben sie ganz. Nach dem Aufbruche läßt man sie einige Zeit im Salze liegen; hernach wischt man das Salz und den Schleim ab, wälzt sie im Mehl und Gries und bäckt sie im heißen Schmalz, gleich andern Fischen, hübsch rösche in einer Pfanne. Den kleinen Hechten pflegt man den Schwanz von beyden Seiten, vor dem Backen, in das Maul zu klemmen, zu welchem Ende sie bis an den Kopf in der Mitte gleich gespalten werden. Große Hechte sollte man gar nicht backen, geschieht es aber, so muß man ja die Stücken klein, und wo das Fleisch gar zu dicke ist, in dieses Einschnitte machen; die Kopfstücke sind gesotten am beßten.

Hecht auf dem Roste gebraten.

Man nimmt einen Hecht, putzt und schneidet ihm den Rücken auf, läßt ihn eine Stunde im Salze stehen, legt ihn dann auf den Rost, begießt ihn oft mit Butter und wenn er aussen gebraten ist, nimmt man Butter in eine Pfanne, läßt sie wohl heiß werden, legt den Hecht darein und läßt ihn auch da wohl braten. — Wenn er genug gebraten hat, so gießt man einen Theil von der Butter herunter. Ist der Hecht groß, so nimmt man 1/8 Maas Wein und 1/8 Maas Essig, gießt es zusammen über den Hecht, thut Ingwer, Gewürznelken und Muskatblumen darein, läßt alles eine Viertel-

stunde wohl sieden, und giebt es sodann warm auf den Tisch.

Hechte zu kochen.

Man setzt den Hecht, wenn man ihn geschuppt und ausgenommen hat, mit kalten Brunnenwasser und Salz auf, thut ganzes englisches Gewürz oder Piment und Lorbeerblätter daran. Wenn der Hecht kocht, so schäumt man ihn ab, und wenn er fertig ist, macht man eine Wein- oder Sardellenbrühe, oder eine Butterbrühe darüber. Die Leber macht man besonders mit einer Weinbrühe und hat Acht, daß sie ja nicht zu lange siedet, sonst wird sie hart. Die Brühen, sowohl zum Hechte als zu der Leber, setzt man am beßten besonders und den Hecht trocken auf, so kann man ihn auch mit Essig, Oel und Pfeffer essen.

Hechte blau zu sieden.

Man siedet die Hechte in Essig und weißen Wein wohl ein; wenn sie vom Feuer gehoben worden, sprengt man ein wenig kaltes Wasser darüber und deckt sie unverzüglich mit einem Bogen Papier zu; denn so bald der Dampf davon gehen kann, wird der Fisch nicht mehr blau, sondern grau oder schwärzlicht. Indem man den Fisch aufsieden läßt, thut man etliche Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und anderes Gewürz hinzu. Wenn sie auf diese Art zugerichtet und aufgetragen sind, so giebt man

gewöhnlich, Oel und Weinessig dazu besonders auf die Tafel.

Hechtklöse.

Man siedet einen Hecht, sondert das Fleisch von den Gräten, nimmt eben so viel Butter als Hechtfleisch ist, rührt beydes so lange zusammen, bis es zähe wird. Hierauf thut man so viel geriebenes Brod daran, als die Butter und der Hecht zusammen austragen; sodann vermengt man es mit Eyern, bis es gehörig dicke ist, salzet es, thut Citronenschaale und Gewürze hinzu, legt die Masse in siedendes Wasser, nachdem man sie vorher in Klöße formiret hat, deckt diese zu und läßt sie kochen. In der Fleischbrühe gekocht sind diese Art Klöse, die man von jedem Fischfleische machen kann, ungleich besser. Wenn man das Blut der Fische auffängt, mit ein wenig Wein und Essig vermischt und unter das Wasser rührt, worinnen man die Fischklöse kocht, so werden sie schon viel besser, als im bloßen Wasser.

Hefenklöse.

Man bringt so viel Mehl, als man Klöse zu machen gedenkt, an einen warmen Ort. Dann rührt man 3 oder 4 Löffelvoll gute Weißbierhefe und lauwarme Milch darunter, so, daß sich von dem Taige Klöse formiren lassen, die man in der Größe, nach Belieben, gelinde auswürkt. Diese setzt man auf ein Brett, be=

streut sie mit Mehl und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Sind sie nun hinlänglich aufgegangen, so kocht man sie in einem tiefen Kasserol oder Pfanne im Wasser, bey raschem Feuer. Hierzu giebt man anstatt einer Soose, braune Butter. Man muß diese Art Klöse nicht zu groß machen, dann kann man sie mit Semmelmehl im Butter oder Schmalz geröstet, aufschmelzen und dann als Zuspeise zu sauern Braten geben.

Hefenklos oder Hefenknopf.

Wenn man einen grossen Hefenknopf machen will, so nimmt man 24 Loth recht feines Mehl, thut es in eine Schüssel, rührt das Innere des Mehls mit 2 oder 3 Eßlöffeln voll guter weißer Bierhefe und etwas lauer Milch zu einem Dampfe an; stellt sonach die Schüssel in gelinde Wärme und läßt den Taig aufgehen. Ist dies geschehen, so nimmt man 3 Eyergelb und etwas laue Milch dazu, bearbeitet mit diesen das angesetzte Mehl und den Taig, daß er die Dicke bekommt, als wenn man einen Kuchen daraus machen wollte. Nun wird er gesalzen und ein wenig Butter hinein gethan und so lange gearbeitet, bis sich der Taig von der Schüssel, worinnen er gerührt und abgeschlagen wird, losschält, hierauf nochmals zum Aufgehen in die Wärme gesetzt. — Wenn er nun nochmalen aufgegangen ist, wird eine reine Serviette mit Mehl bestreut, der aus

dem Taige formirte Klos oder Knopf darauf gelegt, die Serviette locker gebunden und in einen Kochtopf, der groß genug ist und in dem unterdessen Wasser siedend gemacht und gesalzen worden, gehängt, so, daß der Klos den Boden des Topfs nicht erreicht. Wenn er fertig ist, so wird er auf eine Schüssel gestürzt, von einander gerissen und aufgeschmelzt. Man kann die Hefenknöpfe zwar ohne Serviette, bloß in Wasser oder Milch sieden, allein so schön und locker werden sie da nicht, als auf die vorbeschriebene Weise der Fall ist.

Hefenbiskuit.

Man rührt 1/2 Pf. Butter ab und während dem Abrühren 6 bis 8 Eyerdottern darein, setzt zwey Eßlöffel voll gute Weißbierhefe, 4 Eßlöffelvoll süßen Rahm, eine Handvoll gestoßenen und gesiebten Zucker, nebst 24 Loth feines Mehl hinzu. Der Taig muß leicht seyn und wenn dies nicht wäre, so hilft man mit süßem Rahm, nach Erfordern, nach. Nun läßt man den Taig aufgehen, und ist dies geschehen, so legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Back- oder Nudelbrett, wellt ihn Fingersdicke aus, schneidet Biskuitförmige Stückchen daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, jedoch nicht allzu nahe aneinander, läßt sie an einem warmen Orte nochmalen aufgehen, bestreicht sie mit einem zerklöppertem Ey, streut alsdann etwas Zucker

und Zimmt darauf und bäckt sie wohl langsam hellbraun.

Hefenküchlein, s. m. u. Küchlein.

Hefenpastete, s. u. Pasteten.

Hefentaig zu machen, s. m. bey dem Artikel Aepfelkuchen.

Hefenzwieback.

Es werden 8 Loth Schmalz zu Schaum und nach und nach 4 Eyer daran geschlagen. Diesem fügt man 3 Eßlöffelvoll Weißbierhefe, 1/8 Maaß warme Milch, 1 1/4 Pfund feines Mehl, die abgeriebene Schaale einer Citrone, 8 Loth gestoßenen Zucker und etwas Anis bey. Die genannten Gegenstände alle werden wohl durcheinander gearbeitet; sonach läßt man den Taig aufgehen und wenn dies geschehen ist, so wellt man ihn zu einem klein fingersdicken Blaz aus. Nun werden mit einem Bierglase aus dem Taigblatze Laibchen ausgestochen, immer zwey derselben aufeinander gesetzt und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Sind nun diese Zwiebacke nochmals aufgegangen, so bestreicht man sie mit einem verrührten Ey und bäckt sie bey ordentlicher Hitze. Wenn sie kalt sind, werden die Laibchen in der Mitte voneinander geschnitten und im Ofen gebähet. Man kann diesen Zwieback zum Thee und Wein aufsetzen, ingleichen auch als einen angenehmen

Desertgegenstand verwenden; er hat das Gute, daß er sich lange hält.

Heidelbeere, Schwarzbeere. Eine bekannte Waldfrucht, die sehr gesund ist und sich in der Küche manchfaltiger verwenden ließe, als es der Fall, vom Vorurtheil geleitet, ist. Besonders kann durch den Saft der Schwarzbeeren, den man mit Zucker einkochen und lange aufbewahren kann, in der Küche, wo rother Wein erforderlich und dieser nicht wohl zu haben ist, ausgeholfen werden. Man mischt den weißen Wein genugsam mit Heidelbeerensaft und er thut den Dienst des rothen Weins vollkommen; auch kann man Essig damit versetzen und roth färben, demnach Burgunderessig dadurch nachahmen. An Speisen aus Heidelbeeren, benenne ich blos nachstehende.

Heidelbeerensuppe.

Man wäscht die Heidelbeeren rein ab und kocht sie eine halbe Stunde mit Wasser und weißen Wein (von jedem die Hälfte), thut Citronenschale daran und so viel Zucker, als nöthig ist. Dann treibt man sie durch einen Durchschlag in einen porzellanenen Suppennapf, legt geröstete Semmelscheiben hinein, streut Zucker und Zimmt darüber und läßt die Suppe auf Kohlen noch anziehen. Diese Suppe ißt man aber auch und meistens kalt. — Man kann die Heidelbeeren auch blos im Wasser ko=

chen, sie versüßen, Semmelbrod in Scheiben hinein thun und sie, wie gesagt, kalt essen.

Heidelbeeren-Kalteschaale mit Milch.

Heidelbeeren werden gewaschen und ist das Wasser abgelaufen, in einen Napf mit geriebenem Brode gethan, nach Belieben mit Zucker versüßt und abgesottene Milch darüber gegossen. Auf diese Weise kann auch eine Kalteschaale von Milch mit Erdbeeren gemacht, und umgekehrt Heidelbeeren wie die Kalteschaale von Erdbeeren zubereitet werden; zum Gewürzen nimmt man gestossenen Zimmt.

Heidelbeere, gedämpft.

Sie werden ebenfalls blos mit Zucker und Milch gedämpft, und mit Zucker und Zimmt bestreut. — Man kann die Heidelbeeren auch trocknen. Getrocknet und als Salat sind sie wohlschmeckend zu Braten, wie auch zur Suppe dienlich und vertreten, im Nothfalle, die Stelle der kleinen Rosinen, Weinbeere oder Korinten, wenn man mit ein wenig Zucker nachhilft.

Hering. Ein bekannter, gesalzener Fisch, der in der Küche mancherley Anwendung findet und oft die Stelle der Sardellen vertreten muß und auch vertritt. Hier ein paar Zubereitungen vom Heringe.

Heringsgerichte.

Man wäscht die Heringe sauber ab, legt sie in Milch und giebt ihnen von Zeit zu Zeit frische Milch. Wenn das überflüßige Salz herausgezogen ist, wäscht man sie nochmals mit Wasser ab, schneidet ihnen den Rücken auf, nimmt das Eingeweide und die Rückgräden heraus und steckt an dessen Stelle gehackte Citronenschaalen und etwas Butter hinein. Streicht ferner eine zinnerne Schüssel oder eine Kasserole stark mit kalter Butter aus, legt die Heringe hinein, thut noch Butter, Muskatenblumen und ein wenig geriebene Semmel hinzu, und läßt es zusammen gelinde aufkochen. Man kann auch eine Kapernsoose warm dazu geben.

Heringe zu mariniren.

Man nimmt gewässerte, vom Rogen oder der Milch entledigte und wieder getrocknete Heringe, bestreicht sie, mittelst einer Feder, mit gutem Oel und läßt sie auf einem Roste ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tropfen. Nun läßt man sie kalt werden, schichtet sie fest an einander in eine Schüssel oder in ein anderes irdenes Gefäß, legt dazwischen allemal Lorbeerblätter, Roßmarin, Citronenscheiben, grob gestoßenen Pfeffer, nebst Kapern, und bestreuet sie damit. Endlich begießt man sie mit gutem Weinessig; deckt sie wohl zu, beschweret sie, wenn man sie lange aufheben will, und verwahret sie an einem kühlen Orte oder im Keller.

Wer ein Liebhaber von Briken oder Neunaugen ist, wird den auf diese Art bereiteten Hering eben so sehr nach seinem Geschmacke finden. Man kann diese Heringe mit Kapern und Citronenscheiben belegen und kalt mit etwas darüber gegoßenem Provenzeröle zu Tische geben. Will man aber diese marinirte Heringe nicht kalt haben, so kann man sie unter Sauerkraut oder unter Rüben gemischt anrichten; indessen möchte diese Art Speise nur wenige Liebhaber finden, wenn man sie warm zu Tische bringt; allenfalls unter Sauerkraut gemischt, könnte sie am anziehendsten seyn.

Heringsalat mit Kartoffeln.

Es werden etliche Kartoffeln gesotten, geschält und so bald sie kalt sind, zu Scheiben geschnitten. Hierauf schneidet man zwey geputzte Heringe, eine Zwiebel und etliche Aepfel klein würflicht, mengt dies alles unter einander, thut etwas Pfeffer und ein klein wenig Salz darunter, und macht sie mit Essig und Oel gut an. Wenn man kalten Kalbsbraten, gesottene Schnecken und Bologneser Wurst, nicht allzuklein geschnitten, mit einigen Kapern unter diesen Salat mengt, so wird er einem italienischen Salate gleich und ist vortrefflich.

Heringsoose, kalte.

Man nimmt dazu einen schönen Hering, der ein Milchner ist, wäscht, häutet und rei-

nigt ihn, nimmt die Milch heraus und grätet ihn aus. Dann wird der Hering mit 3 hartgesottenen Eyerdottern, ein paar Schalotten und einen geriebenen Borsdorferapfel, in einem Mörser fein gestoßen und durch einen Seiher getrieben. Die Milch vom Heringe wird wohl verrührt, gepfeffert und unter das Durchgetriebene gemischt, sodann alles mit Essig und feinem Oehle zu einer ordentlichen Soose angeschlagen. Zu Rindfleisch, kaltem Rothwildpret und allen kalten Braten, Geflügel ausgenommen, ist diese Soose sehr angenehm. Die kalte Sardellensoose wird eben so gemacht und beyde miteinander vermischt, lassen an den Sardellen merklich ersparen, ohne darum an Güte zu verlieren.

Hiefen, Hüfen, Hagen- oder Hainbutten. Die bekannte Frucht der wilden Hecken- oder Hagenrose. Sie ist ein nützliches und gutes Küchenmateriale und dient als Conserve, Latwerge, zu Suppen, Soosen, Confituren u. s. w. Hier einige Rezepte.

Hiefen- oder Hainbuttensoose.

Man nimmt drey Loth gedürrte Hainbutten und kocht sie in einer achtel Maas Wein und eben so viel Wasser recht weich, reibt eine Citrone auf Zucker ab, thut den Zucker dazu und wirft auch etliche Citronenscheiben daran. Wenn die Hainbutten oder Hiefen weich

sind, so rührt man sie durch einen Durchschlag und setzt sie noch einmal auf, damit sie dick genug werden. Man kann auch ein wenig Mehl in Butter braun gemacht, daran thun, alsdann aber muß es länger kochen, damit man das Mehl nicht schmecke. Besser ist es, wenn die Brühe blos von den Hainbutten dicke genug wird, ist sie zu dicke, so verdünnt man sie mit Wein.

Hiefensuppe, s. m. u. Suppen.

Hiefen- oder Spiegelküchlein.

Man schneidet Oblaten zu 3 Fingerbreiten und 1 Fingerslangen Streifen oder viereckigen Stücken. Eins von diesen wird allemal in der Mitte mit Hiefenmark dicke bestrichen und das andere Stück darauf gelegt. Nun werden die gefüllten Oblaten in der Mitte zusammen gehalten und ringsherum, eines kleines Fingersbreit, in einen gebrühten Taig (m. s. diesen) eingetunkt, sodann in Schmalz gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut. Man macht, auf die nämliche Art, auch Spiegelküchlein von Weichsel- und anderer Früchte Mark.

Hiefenzucker.

Die zeitigen Hiefen werden ausgekernt und in eine Schüssel gelegt, damit sie taig werden. Nach etlichen Tagen, wenn sie weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, nimmt eben

eben so schwer, als das durchgetriebene Hiefenmark ist, geläuterten Zucker und läßt beydes zusammen eine Viertelstunde in einer messingen Pfanne kochen, sonach erkalten und verwahrt es zum Gebrauche in einem wohl zugebundenen Zuckerglase.

Himbeere, s. Hohlbeere.

Hirn. Es wird von allen Schlachtthieren in der Küche verbraucht, am meisten aber das Hirn von den Schweinen, Kälbern und Lämmern, als auch vom großen Wildprete. — Hier etliche Küchenrezepte zu Hirnbereitungen.

Hirnbavesen (Hirnküchlein).

Man siedet das Hirn (es ist jedes dazu tauglich), häutet es nach dem Sieden ab und streut Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Schnittlauch darauf. Alles dieses wird nun gehackt, sodann von altgebackenen Semmeln dünne, feine Scheiben geschnitten, immer eine davon nicht allzudicke mit Hirnfülle überstrichen und eine andere trockene Scheibe darauf gelegt. Ist man mit allen Scheiben fertig, so schlägt man ein paar Eyer auf, salzt und verrührt sie, wendet die Hirnschnitten darinn um und bäckt sie im Schmalze schön gelb. Diese Bavesen dienen als Auflage zu grünen Gemüsern.

Hirn-Eyerflecke, oder Rolladen.

Es wird eine Kreuzersemmel von der Rin-

de befreyt und in Milch eingeweicht, nach einiger Zeit die Milch ausgedrückt gesalzen und gepfeffert und nun beyseite gesetzt. Indessen ist ein Kalbshirn gesotten und abgehäutet worden, dieses rührt man mit 1/4 Pf. Butter und der ausgedrückten Semmel wohl ab und schlägt, während dem Rühren, 4 Eyer daran. Nun macht man die gewöhnlichen Eyerflecke, oder Fladen, so viel man zu brauchen glaubt, und füllt jeden mit dem abgerührten Gehirn, rollt sie zusammen, schmiert eine Schüssel mit Butter, legt die gerollten Flecke darauf, übergießt sie mit in Eyern eingerührter Milch und läßt sie in der Röhre braun werden. Ist die Hirnfülle zu weich, so muß man sie mit Semmelmehl verdicken. Diese Hirnflecke kann man trocken auffsetzen, auch, wenn man will, kochende Fleischbrühe mit Eyerdotter abgezogen, als Sooße darüber gießen oder so dazu geben.

Hirnklöschen.

Ein halbes Kalshirn wird gewaschen und abgehäutet. Bis das Wasser davon abgelaufen ist, läßt man ein wenig Butter zergehen und rührt ihn gleich wieder, ehe er heiß wird, so lange, bis er wieder fest ist. Mit diesem rührt man das Kalbsgehirn ab. Nun wird ein Ey und noch ein Eydotter, ein paar Löffelvoll Milch, eine Handvoll Semmelmehl, Salz und Pfeffer dazu gerührt, Klöschen formirt und in die siedende Fleischbrühe eingelegt. Sie sind bald fer-

tig. Man kann diese Klößchen auch im Schmalz backen, dann muß aber die Fülle ein wenig mit Semmelmehl verdickt werden. Auf beyde Weisen dienen sie in Suppen, besonders in die sogenannten Ollapotridasuppen (man sehe diese).

Hirsch. Das bekannte Hauptwildpret unter dem, das man unter dem Namen Rothwildpret begreift. Man versteht darunter nicht allein den männlichen Hirsch, sondern auch die Hirschkuh oder das Thier und das Hirschkalb. Sie dienen sämtlich vortrefflich in der Küche und erleiden eine manchfaltige Zubereitung und unter dieser eine jede derjenigen, die ich unter dem Artikel Haáse anführte; blos mit der gehörigen Aufmerksamkeit, indem der Hirschziemer, zum Beyspiel, länger braten muß, als der Haase und so bey Allem. — Da nun nun unter den Rubriken Rothwildpret und Wildpret noch manche Zubereitung vorkommt, die hierher Bezug hat, so verweise ich dahin und setze nur etliche Zubereitungen des Hirschwildprets hierher.

Hirschfleisch zu kochen.

Man schneidet überhaupt diejenigen Theile des Hirschwildprets, die man nicht zum braten bestimmt, in schickliche Stücken, legt sie in die Essigbaize und häutet sie nachher ab. Will man nun davon kochen, so nimmt man das

Erforderliche aus der Baize, klopft die Stücken ein wenig, salzt und spickt sie mit grob geschnittenem Speck. Nun macht man eine Mischung, nach Erfordern, von Pfeffer, Gewürznelken und gehackten Roßmarin- und Lorbeerblättern untereinander. Sodann gießt man in einen Fußhafen ein Glas Weineßig und ein halbes Glas Wein, legt eine Lage von den Wildpretstücken hinein und bestreut diese mit dem oben bemerkten Gewürzgemische; so fährt man fort, bis alles eingelegt ist. Sofort deckt man den Deckel fest darauf und läßt das Ganze langsam kochen, bis es fertig ist. Man muß manchmal nachsehen, daß sich nichts anlegt und anbrennt und diesfalls ein wenig Essig nachgießen und das Wildpret von dem Boden des Stolltiegels oder Fußhafens mit einem Schäufelchen losmachen. Ist das Fleisch bald weich, so röstet man ein paar Löffelvoll Mehl in Butter hellbraun, gießt ein wenig Wein daran, rührt es durcheinander und gießt es über das Wildpret, legt auch ein paar Sardellen, die vorher gewaschen und ausgegrätet worden, dazu und läßt das Ganze vollends damit fertig kochen. Nun wird das Wildpret gehörig in die Schüssel zum Auftragen gelegt, die Brühe durch einen Durchschlag darüber gegossen, das Ganze mit klein geschnittenen Citronenschaalen bestreut und heiß zu Tische gegeben. Vermittelst dieser Zurichtung kann man alle Stücke vom Rothwildpret überhaupt, die unter

Kochwildpret verstanden werden, selbst den Kopf und Hals ꝛc. gut und nützlich verwenden, und statt anderm Eingemachten zu Tische geben.

Hirschschlegel, gedämpft auf tiroler Art.

Da der Hirschschlegel ganz zu braten oder dämpfen zu groß ist, so theilt man ihn in zwey oder drey Stücke und löst den Röhrenknochen heraus. Diese Theile werden abgehäutet und in die Essigbaize gelegt. Will man nun so ein Schlegelstück zurichten, so nimmt man es aus der Baize, klopft und spickt es mit groben Speckschnitten. Zum Dämpfen spickt man es, neben dem Specke, noch mit einigen Schaalenstreifen von Pomeranzen und Citronen. Sofort werden in einem Stollrein oder Fußhafen Speck- Schinken- und Zwiebelscheiben gelegt, nach Erfordern Essig und Wein daran gegossen und das Schlegelstück darauf gethan. Oben bedeckt man es mit einem Bogen Schreibpapier, den man nach der Oeffnung des Stollreines rund schneidet und auf beyden Seiten mit Butter bestreicht. Nun deckt man den Fußhafen feste zu und setzt ihn über gelindes Kohlfeuer, sieht auch fleißig nach, daß das Wildpret ja nicht anbrennt, weswegen man manchmal mit einem Schäufelchen auf dem Boden des Fußhafens das Wildpret, den Speck und Schinken lüftet und wenn es zu sehr eingebraten ist, ein wenig Essig und Wein nachgießt.

Das Papier wird beym Nachsehen immer heraus genommen und nachher wieder oben darauf gelegt; sollte es zerreißen, so nimmt man immer wieder einen frischen Bogen. Ist das Schlegelstück fertig, so richtet man es an und gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber, bestreut es auch mit klein geschnittenen Citronenschaalen. Man setzt zu diesem wohlschmeckenden Gerichte noch eine Sardellen- oder Kapernsoose besonders auf und es dient als Haupt-Eingemachtes auf die Tafel eines jeden Gastgebots.

Hirschwildpret, gedämpft mit Sardellen.

Da man von Hirschen, ausser den Schlegeln und dem Ziemer, eine Menge sogenanntes Kochwildpret bekommt, so ist diese und die vorherstehende Methode am beßten, solches gehörig zu verwenden. Man schneidet aus dem Kochwildpret, darunter besonders auch die Vorderschlegel oder sogenannten Läufe zu verstehen sind, hübsche fleischige Stücken in beliebiger Größe, baizt sie etliche Tage, salzt und spickt sie nachher. Nun setzt man diese Fleischstücken in einem Fußhafen mit zerlassener Butter auf Kohlfeuer und läßt sie zugedeckt dämpfen, bis sie eine braune Farbe bekommen haben. Jezt legt man die Wildpretstücken heraus, schüttet ein wenig Mehl in den Fußhafen, rührt es in dem zurückgelassenem Fette um; so wie es angezogen hat, gießt man zwey Theile Fleischbrühe

und einen Theil Essig und Wein, im Verhältniße nach der Menge des Fleisches, daran, schneidet einige gewaschene und ausgegrätete Sardellen klein, desgleichen etliche Schalotten oder andere Zwiebeln und fügt diese der Soose bey. Endlich legt man das Wildpret wieder ein, würzt es mit Citronen und Gewürze und läßt es noch eine halbe Stunde in der Soose kochen. Beym Anrichten wird Citronensaft darauf gedrückt; man giebt auch Citronenschnitze mit zu Tische.

Hirschschlegel und Hirschziemer gebraten.

Wird, verhältnißmäßig, damit verfahren, wie beym Haasen zu braten gelehrt worden ist. Ich bemerke auch noch, daß man das Rind- oder Ochsenfleisch, vom Schlegel, dem Hirschenfleische gleich, behandeln kann.

Hobelspäne.

Diese Art Confect wird auf nachstehende Weise verfertigt. Man schlägt 4 Eyer zu einem Schaum und rührt 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, auf dem vorher eine Citrone abgerieben worden und den Saft von dieser Citrone, darunter. Ist der Taig zu flüssig, so macht man ihn mit ein wenig Stärkmehl fester, doch nicht zu feste. Dieser Taig wird dünne auf Oblaten gestrichen, länglichte, schmale Streifen aus diesen geschnitten, welche man über ein rundes

Holz oder Blech, in der Form wie Hobelspäne, krümmt und in der Röhre auf Blech austrocknen läßt.

Hohlbeere, Himbeere, eine Wald- und auch Gartenfrucht, die manchen Nutzen in der Küche und in der Conditorey gewährt. Es giebt von dieser Frucht weiße und rothe, es sind aber die rothen am beßten für den Küchengebrauch.

Hohlbeeressig.

Man nimmt zeitige, schöne Hohlbeeren, thut sie in ein Zuckerglas, so viel, daß sie das Glas zum dritten Theile füllen und etliche ganze Gewürznelken dazu. Nun wird das Glas, bis auf zwey Fingerhöhe Raum, mit gutem Weinessig aufgefüllt, mit Papier zugebunden und in die Sonne zum digeriren gestellt. In das Papier sticht man mit einer Nadel etliche kleine Löcher. Wenn die Hohlbeere anfangen blaß zu werden, so wird der Essig durch ein doppeltes Tuch abgeseiht und auf Boutellien gefüllt, im Keller verwahrt. Will man diesen Essig lange aufheben, so vermischt man ihn auf jede Boutellievoll mit 1/4 Pfund geläuterten Zucker. Er dient den Salatessig zu färben und angenehm zu machen, auch an Essigspeisen und andere saure Zubereitungen. Die im Zuckerglase zurücke gebliebenen Hohlbeeren vermischt man mit eben so viel frischen, zer-

stößt oder zerdrückt beyde, zwängt sie durch ein Haarsieb, kocht den Saft mit geläutertem Zucker ein und verbraucht ihn, nach und nach, zu Soosen verschiedener Art.

Hohlbeere einzumachen.

Man nimmt zeitige große Hohlbeeren 1 Pfund, hierzu 3/4 Pf. geläuterten Zucker, löst mit ein wenig Rosenwasser den Zucker über gelindem Feuer in einer messingen Pfanne auf, schüttet die vorher wohl ausgelesenen Hohlbeere hinein und läßt sie 1/4 Stunde lang ganz sachte kochen. Zeigt sich ein Schaum, so wird er abgeschöpft und so, wie die Hohlbeere zu sinken anfangen, nimmt man die Pfanne vom Feuer und, nach nicht völligem Erkalten, schöpft man die Massa behutsam mit einem Löffel in das dazu bestimmte Zuckerglas, bindet dies mit Papier zu und verwahrts zum Gebrauche.

Hohl= oder Himbeeren=Kalteschaale.

Man pflückt die Himbeere von den Stielen ab und thut sie in einen Topf, setzt denselben in einen Kessel mit kochendem Wasser, daß die Beeren aufspringen, klärt alsdann den Saft ab, kocht ihn mit Wasser, Wein und Zucker eine Stunde und thut etwas Himbeermark dazu. Dann gießt man das Gekochte in einen porzellanenen Napf und läßt es kalt werden. Will man die kalte Schaale essen, so legt man Mandelngebackenes hinein. Es ist

diese Kalteschaale sehr schmackhaft, erfordert aber viel Zucker.

Himbeer= oder Hohlbeerkuchen, s. m. unter Kuchen.

Hohlbeermark.

Man treibt recht reife Hohlbeere durch einen engen Seiher und zu dem auf diese Art erhaltenem Mark setzt man eben so schwer geläuterten Zucker bey. Kocht beydes in einer messingen Pfanne, unter fleißigem Umrühren, ziemlich dicke und verwahrts in einem steinernen Hafen zum Gebrauche.

Hohlbeersaft oder Syrup.

Recht zeitige Hohlbeere werden ausgepreßt und der Saft über Nacht stehen gelassen, daß er helle wird. Nun gießt man 1/2 Maas hellen Saft zu einem Pfund geläuterten Zucker in eine messinge Pfanne, rührt es wohl untereinander und kochts bis zur Syrupdicke ein. Ist's erkaltet, so füllt man den reinen Saft auf ein Zuckerglas.

Hollunder= oder Holderküchlein, s. m. unter Küchlein.

Hollunder oder Holder eingemacht.

Man bricht die Holderblühten, wenn sie noch grün und unaufgebrochen sind, nebst den Stielen ab, wäscht und brüht sie ein wenig in

starkem Salzwasser, trocknet sie auf einem Tuch und legt sie dann in einen wohlglasirten Topf. Man streut gröblicht gestoßenen Pfeffer darauf und legt Lorbeerblätter dazwischen und begießt alles wohl mit Weinessig, gießt Oel darüber und bindet den Topf zu. Man stellt diesen Holder als Salat auf.

Hohllippen.

Es wird 1/4 Pfund Zucker und eben so viel Mehl mit einem Ey und etwas süßer Milch glatt angerührt, hierzu thut man noch ein wenig Butter, die geschnittene Schaale von einer halben Citrone und 1/2 Loth gestossenen Zimmt, rührt es mit Milch vollends zu einem nicht allzu flüßigen Taig an und stellts bey Seite. — Immittelst wird das Hohllippeneisen recht heiß gemacht und innen, auf beyden Seiten, mit einer fetten Speckschwarte bestrichen. Nun nimmt man einen Löffelvoll von dem Taig und thut diesen in die Mitte des Hohllippeneisens, streichets mit dem Löffel ein wenig auseinander, drückt das Eisen langsam zu und bäckt die Hohllippe von beyden Seiten hübsch gelbraun. So wie man sie aus dem Eisen genommen hat, wird jede Hohllippe, noch warm, um ein dazu gehöriges Stück Holz gewickelt und so mit dem Backen fortgefahren, bis der Taig alle ist. — Sowohl bey den Hohllippen, als auch bey den Waffeln und bey Allem, was in geschlossenem Eisen gebacken wird, muß man nicht ausser Acht

lassen, daß man jedesmal vorher, ehe man das Gebackene aus dem Eisen nimmt, dieses rings um den Rand abschabt, damit das ausgetretene vom Taig, so verbrennt ist, sauber weggeschafft wird.

Hohllippen, gefüllt.

Man nimmt die vorstehend beschriebenen Hohllippen und legt sie, so wie sie aus dem Eisen kommen, zwischen zwey hölzernen Teller, immer eine auf die andere und setzt sie an einen kühlen und feuchten Ort, damit sie zähe werden und nicht brechen. Nun hackt man 1/4 Pfund Mandeln und vermischt diese mit 1/4 Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker, mit 1/2 Loth verschiedener gestoßener, hierher sich schickender Gewürze, mit geschnittenem Citronate und Citronenschaalen. Dies Alles wird mit Eyerweiß und Citronensaft zu einer etwas steifen Fülle angerührt, gerade so, daß man diese bequem aufstreichen kann. Die, zwischen den Holztellern gestandenen Hohllippen, wenn sie zähe geworden sind, werden mit der Fülle messerrückendicke bestrichen; auf ein Blech gesetzt und in der Röhre schön gelb gebacken. Man muß sie gleich, vom Backen weg, über das Hohllippenholz krümmen, denn so wie sie kalt geworden sind, lassen sie sich nicht mehr biegen, sondern zerbrechen.

Hohllippen von Quitten oder von Aepfeln.

Man nimmt 1/2 Pfund im Wasser nur schwach gesottene zeitige Quitten, schält und kernt sie aus und reibt sie auf dem Reibeisen. Hierzu wird 1/2 Pf. geläuterter Zucker genommen und die Quitten, mit Zusatz von ein wenig Rosenwasser, weich gekocht. Nun nimmt man 3 Eyerweiß, schlägt solche in einer Schüssel wohl ab und rührt zugleich 4 Loth Mundmehl und die gekochten Quitten darunter, setzt auch von einer Citrone das abgeriebene Gelbe und 1/2 Loth Zimmt zu. Endlich werden noch 4 Eyerdottern unter die Massa gerührt, das Hohllippeneisen warm oder heiß gemacht gemacht und im Backen eben so verfahren, wie oben bey den gewöhnlichen Hohllippen gelehrt worden ist. Will man Aepfelhohllippen machen, so nimmt man, statt Quitten, noch etwas harte Borsdorferäpfel und verfährt auf vorbeschriebene Weise.

Hohllippen von Mandeln.

Es werden 4 Loth Butter mit einem Ey abgerührt, 1/4 Pf. gestoßene Mandeln, 1/4 Pf. gestoßener Zucker und 1/4 Pf. feinstes Mehl dazu gethan, auch eine Mischung von gestoßenen Zimmt, Nelken und Cordamonem 1/2 Loth, nebst klein geschnittenen Citronenschaalen beygefügt. Endlich macht man das Ganze, nach Belieben, mit 1/8 Maas Wein oder 1/8 Maas

Rahm zu einem Taige an und verfährt damit bey dem Backen eben so, wie bey den vorbeschriebenen Hohllippengattungen. Da unter den Mandelhohllippentaig Butter ist, so darf man diesen Taig ja nicht zu dünne machen, indem der Butter in dem Hohllippeneisen schmilzt und sohin bey einem zu dünnen Taige ganz heraus laufen würde.

Hohllippen mit saurem Rahm.

Man nimmt hierzu eine Viertelmaas guten und nicht zu alten sauren Rahm, ein Ey, eine Handvoll gestoßene Mandeln, 1/4 Pf. gestoßenen Zucker, die Schaale von einer halben Citrone, 1 Loth Citronat und 1 Loth Pomeranzenschaalen, alles recht fein geschnitten und nach Belieben mit gestoßenen Zimmt und Gewürznelken versetzt. Alles genannte wird gut untereinander gerührt und so viel Mehl beygemischt, daß der Taig die Dicke erhält, wie der, woraus man Mehlspatzen macht. — Uebrigens werden diese Hohllippen wie die vorstehenden gebacken.

Honig. Dieses bekannte Produkt der Bienen findet auch in den Küchen, zum Versüßen der Speisen, Anwendung, ist auch, bey mehreren Gegenständen, besser als der Zucker; allein hierzu muß der Honig geläutert seyn. — Ich setze demnach zwey Läuterungsarten des Honigs hierher.

Honig einfach zu läutern.

Man thut, nach Belieben, Honig in einen messingen Kessel oder Pfanne, setzt diese über ein Kohlfeuer, rührt es beständig um und schäumet es so lange ab, als sich nur der mindeste Schaum zeigt. Wenn man ein ganzes Ey in den Honig über dem Feuer wirft und es sinkt unter, so ist die Läuterung vollendet. Ist der Honig Anfangs zu dicke, so gießt man ein wenig Wasser daran. Dieser leicht und einfach geläuterte Honig dient zu Compoten und zu Soosen, besonders sauern, dem Zucker gleich. Nachstehende Art ist feiner.

Honig, Mittel denselben ganz zu reinigen.

Man nimmt auf 6 Pfund Honig 1 3/4 Pf. Wasser, 5 Loth gepülverte reine Kreide, 10 Lth. ausgeglühte und gepülverte Kohle, das Weiße von 3 Eyern, welches mit 18 Loth Wasser abgerührt wird. Den Honig, das Wasser und die Kreide, thut man in einen kupfernen Kessel, dessen Inhalt 1/3 mehr faßt, als das Ganze beträgt, und kocht diese Dinge ein paar Minuten lang. Nun rührt man die Kohle mit einem Löffel recht gut darunter und setzt das Kochen noch ein paar Minuten fort. Alsdann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flüßigkeit 1/4 Stunde abkühlen, worauf sie durch ein wollenes, vorher heiß ausgewaschenes Seihtuch, geseihet wird. Die durchgeseihte

Flüßigkeit giebt einen feinen, zuckergleichen Syrup, der statt geläutertem Zucker kann gebraucht werden. Die in dem Seihtuche zurücke bleibende Masse wird mit kochendem Wasser übergossen, bis alle Süßigkeit ausgezogen ist und das durchgeseihte Wasser, bey einer künftigen Reinigung des Honigs, statt des reinen Wassers, gebraucht, oder man läßt es bis zur Syrupdicke verdünsten und braucht es wie ordinären Syrup. Die Kohlen müßen vor der Anwendung gut ausgeglüht und mit Wasser ausgelaugt werden.

Hopfen, Hopfenkeime, die Sprossen der Hopfenwurzeln, ehe sie über die Erde herauswachsen; sie sind ein Gegenstand für die Küche und auch vorzüglich ein gutes, angenehmes Frühjahrgemüße, das dem Spargel gleich zugerichtet wird.

Hopfengemüße.

Die Hopfenkeime werden gehörig geputzt, nämlich das untere Harte weggebrochen oder abgeschnitten, gewaschen und im Salzwasser weich gebrühet. Das Wasser läßt man durch einen Seiher ablaufen und richtet immittelst die Soose über den Hopfen her. Man läßt in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen und rührt, nachdem der Hopfen viel oder wenig ist, ein oder zwey Löffelvoll feines Mehl hinein, röstet dies ein wenig und rührt es mit

guter Fleischbrühe an. Nun schüttet man den Hopfen dazu und läßt ihn noch etwas mitkochen. Will man diesen Hopfen als Gemüße geben, so wird er mit Lamms- oder Kalbfleisch-Karbonaden belegt, aufgetragen; will man ihn aber über junge Tauben oder Hühner zu Tische fördern, so werden diese vorher abgesotten und der Hopfen, samt der Sooße, worin er bereitet worden, über diese angerichtet.

Hopfensalat.

Man richtet den Hopfen so vor, als wenn er als Gemüße sollte behandelt werden. So wie er gebrüht und das Salzwasser durch den Seiher abgelaufen und kalt geworden ist, wird er in die Salatschüssel gethan, Essig, Oel, Pfeffer und Salz untereinander gemischt und über den Hopfen gegossen, abgeschüttet und wieder darüber gegossen, so ist der Salat fertig.

Hüfen, s. m. Hiefen.

Hühner, sowohl erwachsene, die man alte nennet, hauptsächlich aber die jungen, sind ein bedeutender Gegenstand für die Küche und die Zubereitungsarten derselben sind mancherley. Die nachstehenden Bereitungsarten verstehen sich blos von jungen Hühnern.

Hühner gebraten.

Das Vorrichten der Hühner, nämlich das gehörige Schlachten, Brühen, Putzen und Aus-

nehmen derselben, versteht sich von selbst. Gebraten werden übrigens die jungen Hühner wie die Kapaunen (m. s. diese), entweder am Spiese oder in der Pfanne, nur werden sie viel eher fertig, worauf, und auch beym Vorrichten, besonders zu sehen ist, daß man sie beym Abbrühen viel mehr in Acht nehmen muß, damit sie nicht verbrüht werden und die Haut verreißt und mit den Federn herunter geht.

Hühner gedämpft.

Man läßt Butter in einem Fußhafen oder in einer Kasserole zergehen, legt die abgetrockneten und in Mehl umgewendeten geviertelten Hühner hinein und dämpft solche auf beyden Seiten gelb. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, thut gereinigte, gekochte Morcheln, Muskatennuß, Salz, Citronenschale, eine mit Nelken gespickte Zwiebel und Lorbeerblätter dazu, läßt alles gelinde durchkochen und thut noch, vor dem Anrichten, klein gehackte, gewässerte und ausgegrätete Sardellen dazu, wenn zuvor die Citronenschaale, Zwiebel und Lorbeerblätter herausgenommen worden sind.

Hühner à la Daube, s. m. Daube.

Hühner in ihrer eigenen Brühe.

Wenn das Huhn zum Kochen gehörig zubereitet ist, so spickt man es mit Speck und Schinken und steckt in den Leib Petersilkraut,

ein wenig Roßmarin und eine kleine gespaltene Zwiebel. Nun legt man das Huhn in einen Fußhafen, pfeffert und salzt es, thut ein wenig Butter, ein paar Citronenscheiben, ein wenig Fleischbrühe und, wenn man will, ein Glas Wein, oder ausserdem mehr Fleischbrühe hinzu und läßt alles dies mit dem Huhn gelinde dämpfen. So wie das Huhn fertig ist, legt man es auf die Schüssel zum Auftragen und gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber. Zu dieser Zubereitung müßen große junge Hühner genommen werden; man kann auch das Spicken unterlassen und die Speck- und Schinkenscheiben auf den Boden des Fußhafens und die Hühner darauf legen.

Hühner gebraten mit englischer Brühe.

Die Abends zuvor geschlachteten Hühner werden am Spiese gebraten und dazu folgende Brühe gemacht: Man rührt nämlich Butter, ein wenig Mehl, Wein, Fleischbrühe, drey Eyerdotter, Muskatenblühten, Citronenschaalen, Zwiebeln und Lorbeerblätter, geschnitten, zu einer Brühe ab, gießt sie auf eine Schüssel und richtet die Hühner darauf an. — Etliche hart gekochte Eyerdotter werden gehackt, würflicht geschnittenes in Butter gelbbraun gebackenes Weißbrod und würflicht geschnittene Citronenschaale können, wechselsweise, darüber gestreut werden. Man kann auch diese Brühe in einen

Soosennapf besonders und die Hühner gebraten, trocken aufsetzen.

Hühner mit schwarzer Brühe.

Wenn die Hühner abgeschlachtet werden, so fängt man das Blut in Essig auf, theilt sie in vier Theile, die man in heißer Butter braun werden läßt. Hierauf legt man sie in einen Topf, thut geriebenes in Butter braun geröstetes Roggenbrod dazu, gießt das Blut und Wein oder auch Fleischbrühe, nebst Nelken hinein, läßt es mit einander kochen und, daß das Blut nicht gerinne, rührt man es fleißig um; dann wird es angerichtet, so wie es fertig ist.

Hühner mit Morcheln oder mit Spargel.

Man kocht die Hühner im Salzwasser fertig und stellt sie warm beyseite. Nun nimmt man gewaschene Morcheln, kocht diese mit einer guten Kraftbrühe auf, streut etwas Semmelmehl und ein wenig Gewürz daran, legt die abgesottenen Hühner darein, läßt sie damit anziehen und richtet sie an. Mit Spargel zubereitet, ist's das Nämliche, man nimmt statt Morcheln diesen.

Hühner gebacken.

Es werden hierzu keine starken und großen Hühner genommen. Man schneidet sie in Viertel, schränkt Kopf und Füße, wie gewöhnlich

beym Braten geschieht und siedet sie in gesalzenem Wasser eine Viertelstunde. Nun legt man die Hühnervierteln auf einen Seiher, damit sie abtropfen und kalt werden. Zu einem ganzen Huhn oder 4 Vierteln nimmt man 2 Eyer, schlägt diese zu einem Schnee, bestreut die Hühner mit Semmelmehl, worunter ein wenig gestoßene Muskatenblühte gemischt worden ist, wälzt sie dann in dem Eyerschnee herum und bäckt sie im heißen Schmalz, wie anderes Schmalzgebäcke. Junge Tauben kann man eben so behandeln.

Hühner=Topfbraten.

Man nimmt hierzu die kleinsten jungen Hühner, und richtet sie vor wie zum Spiesbraten, reibt sie auch wohl mit Pfeffer und Salz ein. Nun legt man in einen Fußhafen eine Speckscheibe und ein Stückchen Butter, die Hühner zuerst mit der Brust darauf, wendet sie, wenn sie auf der einen Seite gelb sind, um, und sind sie auf beyden Seiten gelb, so gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, damit sie eine kurze Soose bekommen. Gewöhnlich sind sie in einer halben Stunde fertig. Sie dienen vortrefflich als Zwischenspeise zwischen dem Gemüße und Eingemachten, oder als Voressen vor dem Rindfleische.

Hühner frikassirt.

Man zerlegt die Hühner in kleine Stücke,

zerläßt ein Stück Butter in einem Tiegel, dämpft die Stücke darinnen eine halbe Stunde lang zugedeckt und schüttelt sie zuweilen um. Zu einem Huhn gießt man ungefähr ein achtel Maas Fleischbrühe, schneidet von einer halben Citrone dünne Scheiben, thut sie nebst etwas Muskatenblühte, einigen Lorbeerblättern und einer mit Nelken besteckten Zwiebel belegen, läßt es noch eine Welle kochen, nimmt zuletzt geriebene Semmel dazu, um die Brühe dicklicht zu machen.

Hühner-Ragou.

Die Hühner werden mit kochendem Wasser und einem Stückchen Butter ans Feuer gesetzt und gekocht. Gesottene Krebse werden ausgebrochen, das Fleisch aus den Scheeren wird mit den Hühnerlebern, etwas Speck, geriebenen Weißbrod, etlichen Eyern, Salz, klar gehackter Petersilie und Citronenschaalen, wenigen Muskatenblühten untereinander gehackt, die Krebsschilde damit gefüllt und zuletzt mit den jungen Hühnern ein wenig gekocht. Die übrigen Krebsschaalen und Füße rc. stößt man klein macht etwas weniges Mehl braun, thut beydes mit einer ganzen Zwiebel und etwas ganzer Petersilie in ein Gefäß, gießt von der Hühnerbrühe darauf und läßt es durchkochen, streicht es denn durch einen engen Seiher, thut die Hühner, nebst den gefüllten Krebsschilden und Schwänzen dazu, läßt es nochmals miteinan-

der nur wenig aufkochen und richtets an. — Die alten Hühner werden blos zu Kraftbrühen, zu Sulzen und mit Reis, Gerste, Nudeln oder Sago gekocht, in der Küche verwendet.

Hutzelbrod.

Das Hutzeln- Schnitz- oder Kletzenbrod, aus gedürrten Birnschnitzen gemacht, wird folgender Gestalt bereitet. Man nimmt 1 Pfund gute dürre Birnschnitze, schneidet die Stiele davon, sticht das Kernhaus mit den Kernen heraus und siedet sie mit 1/4 Pf. dürren Zwetschgen und 1/4 Pf. dürren Aepfelnschnitzen, nicht allzuweich. Nun gießt man die Brühe ab, kernt die Zwetschgen aus und thut alles zusammen in einen großen Hafen, gießt einen Schoppen oder 1/4 Maas Wein und ein Gläschen Kirschenwasser darauf, würzts auch, nach Belieben, mit Zimmt, Gewürznelken, Pfeffer und Citronenschaalen, Anis und Fenchel und läßts über Nacht stehen. Des andern Tags läßt man die Massa bey einem Bäcker unter eine verhältnißmäßige Quantität gemischten und und aufgegangenen Brodtaig kneten, daraus einen Brodlaib formiren, aufgehen und gehörig backen.

J.

Jägerschnitten.

Eine Gattung Confect, das folgendermassen bereitet wird. Man schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt 1/2 Pf. gestoßenen Zucker und 1/2 Pf. gestoßene Mandeln darein, fügt klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat, Zimmt und Nelken, nach Erfordern, bey und macht alles zu einem Taig. Dieser wird auf Oblaten eines Messerrückensdicke gestrichen, dann schneidet man Fingerslange und zwey Fingerbreite Stücke daraus, setzt diese auf Blech und bäckts in einem nicht allzuheißen Ofen.

Jesuitenbrod.

Man zerklopft 4 frische Eyer und rührt 1/4 Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker nach und nach darunter. Hierauf rührt man auch 1/4 Pf. feines Mehl nach und nach darein, formirt einen Taig und macht Zuckerbrödchen daraus, die man auf Blech hübsch gelb bäckt.

Indian, s. wälscher Hahn.

Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren müßen recht zeitig seyn, dann zupft man sie von den Stielen und nimmt zu 1/4 Pf. abgezupfter Beere 3/4 Pf. geläuterten Zucker. In diesem kocht man die Beere bis die Masse sulzig wird, stellt sie vom

Feuer weg und wenn sie abgekühlt ist, füllt man sie in einen steinernen oder porzellanenen Topf zum Aufbewahren.

Johannisbeer-Gelee.

In einen zweymäßigen steinernen oder ganz glasirten Hafen thut man fast zwey Maas recht reife abgezupfte Johannisbeere, bindet den Hafen mit einem dünnen und reinen Tuche zu und setzt ihn in eine tiefe Pfanne oder Kessel mit heissem Wasser, daß er über die Hälfte darein zu stehen kommt. Nach einem viertelstündigen Sieden, läßt man den Saft durch das übergebundene Tuch, ohne es aufzumachen, in ein reines Geschirr laufen und setzt den Topf wieder in das kochende Wasser. Wenn das Verfahren noch drey- oder viermal wiederholt worden ist, und kein Saft mehr durch das Tuch lauft, so nimmt man den erhaltenen Saft und siedet ihn ein. Zu einem Pfunde Saft nimmt man 20 Loth geläuterten Zucker und siedet beydes in einer messingen Pfanne, bis sich es sulzt. Nachdem die Sulze etwas erkaltet ist, füllt man sie in Porzellantöpfe zum einstigen beliebigen Gebrauch.

Johannisbeerkuchen, s. u. Kuchen.

Johannisbeersaft.

Dieser wird eben so bereitet, wie der Hohlbeersaft. M. s. diesen.

Jus, teutsch ausgesprochen Schü, ist nichts anders, als eine von verschiedenem Fleisch, Wurzelwerk und ausgepreßtem Safte von gebratenem Fleische und Geflügel, zubereitete vorzügliche Kraftbrühe. Man bereitet sie, wie nachstehend folgt.

Jus oder Schü zu machen.

Man nimmt Rind- oder Ochsen- auch Kalb- und Hammelsfleisch, am beßten alles dies untereinander und zwar lauter solche Stücke, die man nicht schicklich, weder gesotten noch gebraten, auf den Tisch setzen kann, schneidet es klein und setzt es in einem Fußhafen, wohl verdeckt, über Kohlfeuer, gießt Wasser oder schwache Fleischbrühe daran und läßt es, so langsam als möglich, kochen, rührt es auch, damit es nicht anbrennt, manchmal auf. Nun putzt man allerley Wurzeln und Kräuter als: Zellerie, Skorzonaer, gelbe Rüben, Petersill-kraut und Wurzeln, Poreh, Morcheln u. dgl., schneidet alles klein und wirfts zu dem Fleisch in den Hafen, wenn es schon eine Weile gesotten hat. Ferner werden alle Bratenabgänge, so abgetragen worden, das Fleisch zerschnitten und die Beiner zerschlagen, auch mitgekocht. Die Bratenstücke dürfen von allen Gattungen Braten und Geflügel, nur nicht von sauergebratenen seyn. Endlich legt man auch geschnittene schwarze Brodrinde und ein paar Schnitze Schinken dazu, auch etliche ganze Pfefferkör-

ner und läßt alles miteinander kochen, bis das Fleisch zerfällt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fett rein davon ab, so ist die Kraftbrühe fertig. Das langsame Kochen ist ein Haupterforderniß bey dieser Brühezubereitung, sie wird dadurch besser und auch heller. Man kann das im Haarsieb Zurückbleibende mit schwacher Fleischbrühe nochmalen auskochen und erhält noch eine gute Brühe zur Kochung verschiedener Gemüße. Die Schü oder Kraftbrühe wird zu braunen Suppen und allen braunen Uebergüßen, auch zu Potagen und Ragous verwendet. Man kann dieser Kraftbrühe auch noch, nach Belieben, einen besondern Beygeschmack geben, wenn bey der Anwendung derselben und für Gegenstände die diesen Beygeschmack vertragen, Citronenschaale, Pomeranzenschaale, Schalotten, Trüfeln, jedes für sich, darinnen aufgekocht wird.

In vornehmen und großen Küchen, wo eine Speisezubereitung nicht für gut und schmackhaft gehalten wird, ausser sie kostet viel und gränzt an Verschwendung: wird meine vorstehende Vorschrift sehr getadelt und verachtet werden. — Man ist dort gewohnt das beßte Fleisch, den köstlichsten Braten, das theuerste und beßte Geflügel ꝛc. zu der Juszubereitung vom Topf und Spiese weg zu nehmen. Ich habe mich blos des Abhubs von der Tafel und des Abgangs oder der nicht mehr zum Aufsetzen auf den Tisch geeigneten frischen Fleisches

bedient und zwar um nützlich zu sparen. Ich kann indessen aus Erfahrung versichern, daß meine, nach vorstehender Vorschrift verfertigte Jus, sich mit jeder derjenigen, die in einer vornehmen Küche verfertigt worden, in Anbetracht der Güte wird messen können und man doch dabey wohl die Hälfte der Kosten erspart.

K.

Kabeljau, s. m. Cabljau.

Käs. Ein bekannter Küchengegenstand, wo er zu mancherley Zubereitungen nicht fehlen darf, der aber auch ein Hauptstück beym Nachtisch ist. Die beßten Käse für den Küchen- und Tischbedarf sind die Parmesan- oder Lodikäse; die ächten Schweizer- Edamer- und die englischen Käse. Bereitungen hat man davon

Kässuppe.

Für 4 Personen Suppe nimmt man 4 Lth. Parmesankäse, reibt diesen und setzt ihn mit einer halben Maas Fleischbrühe und 1/4 Maas Wasser, in einer Pfanne, über das Feuer und läßt ihn aufkochen. Die Brühe wird nun durchgeseihet, mit 1/8 Maas sauern guten Rahm angerührt, ein wenig Butter und Ingwer beygesetzt und so damit aufkochen lassen. Man richtet diese Suppe über gebähete Semmelschnitten an.

Käsgebackenes.

Man nimmt geriebenen Parmesankäs, nach Belieben und Erfordern, schlägt Eyer daran, mengt geriebenes Semmelmehl darunter, mit etwas Zucker und macht daraus eine Fülle. — Diese streicht man auf viereckigte Oblatenstücke, wohl Messerrückendicke, bedeckt mit gleichgroßen Oblatenstücken das Bestrichene, tunkt es ringsum an den Enden in zerklopftes Ey und bäckts aus heissem Schmalz. Dieses Gebackene dient zur Garnirung grüner Gemüße.

Käskrapfen.

Aus 1/4 Pfund geriebenem Käs, welche Sorte es ist, dies gilt gleich, und 1/4 Pf. feinem Mehle, mit Eyern nach Erfordern, zu einem Taige gemacht und diesen mit ein wenig Salz und Muskatenblühte gewürzt, formirt man einen kleinen Käslaib und bäckt ihn in Schmalz schön gelb.

Käsnudeln, gebacken.

Man rührt mit 3 Eyern, 4 Loth zerlassenem Butter, 6 Eßlöffelvoll Rahm, 2 Löffelvoll dicke Weißbierhefe und 8 Eßlöffelvoll geriebenen Käs, einen Taig an, salzt ihn ein wenig und macht ihn mit so viel feinem Mehl so dicke, wie der Taig zu einem mürben Kuchen gewöhnlich ist. Diesen Taig klopft man so lange, bis er sich vom Löffel schält und läßt ihn bey gelinder Wärme aufgehen. Ist dies ge-

schehen, so macht man Fingerslange und eben so dicke Nudeln davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und bäckt sie, wenn sie alle beysammen sind, im heißen Schmalz schön gelb.

Käskuchen, s. m. unter Kuchen.

Käsnudeln, s. m. bey Dampfnudeln.

Kaffee, s. unter Getränke.

Kaffeebrod, s. m. Brod zum Kaffee.

Kaffeeküchlein, s. m. Kuchen.

Kaiserkuchen, s. unter Kuchen.

Kalbfleisch, ist eins mit der gebräuchlichsten Fleische in der Küche und erleidet vielerley Zubereitungen. Indessen, da sich das Kalbfleisch nicht lange hält, sondern gerne anlauft und übelriechend wird, so ist dessen Verbrauch blos in den Wintermonaten von Nutzen. In den wärmern Monaten muß man das Kalbfleisch, wenn es nicht vom Schlachten weg gebraucht werden kann, in ein reines Tuch einschlagen, so, daß keine Luft dazu kommen kann und an einem kühlen Orte aufheben oder in den Keller setzen. Auf diese Weise verwahrt, hält es sich etliche Tage. Nun folgen hiernächst mehrere Zubereitungen des Kalbfleisches.

Kalbsbraten am Spiese.

Am Spiese wird er besser, als im Ofen. Man wässert ein Nierenstück 2 Stunden in frischen Brunnenwasser ein, dann steckt man es an den Spies, so, daß es nicht schwankt, bestreut es mit Salz, setzt eine Bratpfanne darunter und begießt es etliche Male mit kochendem Wasser. Dieses erste kochende Wasser gießt man weg, wie bey allen Spiesbraten. Dann schmilzt man frische Butter und begießt es damit, bis es fertig ist. Auf einen Braten von 8 Pfund, kann man ein halbes Pfund Butter nehmen. Man muß langsam und saftig braten, auch das Feuer nicht allzu nahe legen. Wenn man den Braten anrichtet, so legt man die Seite mit der Niere oberwärts. Hat man einen Kalbsbraten ohne Niere, so kann man die eine Seite mit Citrone und Speck spicken und sie mit der gespickten Seite oberwärts, auf die Schüssel legen. In der Röhre gebraten, muß der Braten in der Bratpfanne auf einem Roste liegen.

Kalbsrücken gebraten, mit Senfsoose.

Der Kalbsrücken, wozu man auch den Hals noch nehmen kann, wird gewaschen, mit Salz eingerieben und in einem Fußhafen, auf dessen Deckel man auch Kohlen legen kann, über Kohlen, mit Schalotten, Butter, auch etwas Speck, gedämpft. Nach einiger Zeit, wenn das Fleisch schön gelb ist, gießt man ein

wenig Wein und Fleischbrühe daran. Ist das Fleisch weich, so legt man es auf eine Schüssel und stellt es beyseite, doch so, daß es warm bleibt. Die Soose wird durch einen Seiher gegoßen, mit ein paar Löffelvoll Senf, zwey zerrührten Eyerdottern und den Saft von einer Citrone vermischt, umgerührt, heißgemacht und auf die Schüssel gegossen, die aufgetragen werden soll, das Fleisch hineingelegt und sogleich servirt.

Kalbfleisch zu kochen.

Man wässert das Kalbfleisch eine halbe Stunde ein, setzt es mit Flußwasser auf, kocht es und schäumt es rein ab, thut auch etwas Lorbeerblätter und Englisch Gewürz hinzu. — Wenn es eine Stunde gekocht hat, so nimmt man es aus dem Topfe, legt es in eine irdene Schüssel, gießt kaltes Brunnenwasser darauf, läßt es eine Viertelstunde damit stehen, putzt indessen die unreine Haut ab, legt es dann wieder in den Topf, gießt die Brühe durch ein Brühsieb wieder darauf und läßt es kochen, bis es fertig ist. Man nimmt zum Kochen gern eine Brust, wenn man sie haben kann. Auf jede Person rechnet man ein halb Pfund Fleisch, hat man aber Fremde, so muß man etwas mehr nehmen. Man setzt dieses Fleisch statt dem Rindfleische, zur Abwechslung, auf, man muß daher eine Brust von einem schweren Kalb nehmen, oder einen halben Schlegel.

Kalbfleisch à la Daube.

Man nimmt einen ganzen Kalbschlegel, blanschirt ihn ein wenig in siedendem Wasser, thut ihn wieder heraus und spickt ihn mit grob geschnittenem Speck, Nelken und Pfeffer. Hierauf wickelt man den gespickten Kalbsschlegel in eine Serviette, legt sie in einen Kessel, gießt Weinessig und Wasser darauf, bis alles damit bedeckt ist; wirft ferner allerley Küchenkräuter und ganze Zwiebeln hinein und läßt alles zusammenkochen, bis es fertig ist. Sodann nimmt man es vom Feuer und läßt es an einem kühlen Orte auskühlen. Wenn nun dieses Essen gleich ganz weich gekocht wäre, so kann es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, wenn es wieder kalt geworden ist, aufs neue ganz feste. Beym Anrichten wickelt man den Kalbsschlegel aus der Serviette, legt ihn auf eine Schüssel ohne Soose und garnirt ihn mit Citronenscheiben. Man giebt dieses Essen kalt zu Tische und Senf, nebst Essig und Oel dazu.

Kalbsschlegel gedämpft.

Von dem Kalbsschlegel wird das Häutige abgezogen und derselbe mit grob geschnittenen, in Pfeffer und Salz umgewendeten Speck, gespickt. Indessen läßt man in einem Tiegel Speck braten, zu welchem man noch, wenn er ausgebraten ist, etwas Butter thut. Der Schlegel wird alsdann mit Salz und Mehl berie=

ben in den Tiegel gelegt und wenn er einige Zeit gebraten hat, werden in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu gethan; hernach, wenn er auf allen Seiten braun ist, gießt man kochende Fleischbrühe hinzu, und läßt etliche Lorbeerblätter, ein paar Nelken und ganzen Pfeffer mitkochen, endlich kommen noch Sardellen dazu, auch gekochte Morcheln und man läßt die Brühe kurz einkochen. — Zuweilen wird eine gemischte Brühe mit der Brühe von dem gedämpften Fleische gemacht. Die beyden Brühen rührt man untereinander, gießt sie wieder über das Fleisch und läßt alles wohl anziehen, weswegen auch, z. B. eine Trüffel- Morchel- und Champignonbrühe, muß gemacht werden, ehe das Fleisch ganz fertig ist, damit man sie gleich bey der Hand hat, so wie angerichtet wird.

Kalbsbrust in ihrer eigenen Brühe zu dämpfen.

Man legt eine Kalbsbrust nebst ein wenig Fleischbrühe, einem Glase weißen Wein, einem Bündelchen guter Gartenkräuter, klein geschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in einen Fußhafen oder Dämpftopf und läßt es langsam dämpfen, bis es mürbe ist. Hat es genug gedämpft, so wird die Brühe geschäumt, durchgegossen und über das Fleisch angerichtet.

Kalbsbrust in einer Sulze.

Aus einer Kalbsbrust werden alle Beiner ausgelößt, nur das Knorplichte wird darin gelassen. Nun wird sie gewaschen, mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, Gewürznelken und klein geschnittenen Citronschaalen überstreut. Sofort rollt man die Brust zusammen, so, daß sie einer Wurst gleicht und umwickelt sie mit Bindfaden. Hierauf wird die Brust mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, einer gespaltenen Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern und zwey gespaltenen Kälberfüßen, in einem Fußhafen über das Feuer gesetzt und gekocht. Ist sie weich genug, so nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, legt etwas geraspeltes Hirschhorn, in ein leinenes Tüchlein gebunden, die Schaale von einer Citrone, ein halbes Loth im heissen Wasser aufgelößte Hausenblase und die Kalbsfüße dazu und stellt dies alles wieder zum Feuer. Ist nun die Brühe bis auf eine gute halbe Maas eingekocht, so nimmt man sie vom Feuer und läßt sie durch ein wollenes Tuch laufen, damit sich das Fett anhängt und zurücke bleibt. Sogleich, wie dies geschehen und die Sulze noch warm ist, wird sie durch eine Serviette, zwey Fingerhoch auf die Schüssel gegossen, in welcher die Brust soll aufgetragen werden; geht die Sulze nicht gerne durch, so macht man sie warm und zwängt sie durch. — So wie die Sulze kalt ist, legt man die Brust darauf und garnirt sie neben herum mit blau=

gesottenen großen Grundeln und ausgeschälten Krebsschwänzen. Endlich wird die noch übrige Sulze etwas warm gemacht, der Saft von einer Citrone darein gedrückt und über die Brust gegossen, diese an einen kühlen Ort gestellt, damit das Gelee gehörig anzieht. Es ist dieses in der Zurichtung ein mühsames, aber auf der Tafel ein stattliches und gutes Gerichte.

Kalbs-Frikasee.

Das in Stücken geschnittene Kalbfleisch wird mit kochendem Wasser gebrühet und mit etwas Mehl rein abgetrocknet. Nachher wird es mit Wasser, Salz, etlichen Lorbeerblättern und etwas ganzer Würze ans Feuer gesetzt und gekocht. Wenn es bald fertig ist, wird es abgenommen, die Brühe durch ein Tuch gegossen, ein Stückchen Butter, Citronenscheiben mit der Schale dazu gethan, nochmals miteinander durchgekocht und zuletzt die Brühe mit ein paar Eyerdottern abgequirlt.

Kalbsbraten-Ragou.

Der Kalbsbraten wird in Scheiben geschnitten und mit Butter und Fleischbrühe in einer bedeckten Schüssel auf Kohlenfeuer gesetzt; wenn es anfängt zu kochen, thut man etwas Pfeffer und Muskatenblühte daran, drückt von einer Citrone den Saft hinein und macht die Brühe mit geriebener Semmel dicklicht. Auch können klar gehackte Sardellen daran gethan

werden. Zu diesem Ragou dienen auch alle vom Tische abgehobene Kalbfleisch-Bratenstücke, kleine und große; auch läßt sich Lammsbraten eben so behandeln.

Kalbsvögel.

Man schneidet von dem innern Theile eines Kalbschlegels handgroße, jedoch nicht allzu dicke Stücke, klopft sie etwas und spickt sie mit fein geschnittenem geräucherten Specke. Bindet sie, nachdem man sie gepfeffert und gesalzen hat, in etliche Lorbeerblätter und Rosmarinzweige ein und steckt sie über die Queere an den Spies. Während dem Braten beträuft man sie zuerst mit Weinessig und dann mit Butter. Sind diese Kalbsvögel bald fertig gebraten, so werden sie mit gerlebenem Brode und gestoßenen Wachsolderbeeren überstreut, auch, ehe sie aufgetragen werden, Citronensaft darauf gedrückt.

Kalbskopf zuzurichten.

Man setzt den Kopf mit Wasser, Salz und etlichen Lorbeerblättern zum Feuer und läßt ihn gehörig weich kochen; kühlet ihn hierauf im frischen Wasser ab, putzt ihn sauber aus, indem man die Höhlungen der Augen reiniget, die Kinnbacken losbricht, vom Gaumen die weiße Haut abzieht und die Zähne bis auf den hintersten Milchzahn ausnimmt. Aus der Hirnschaale nimmt man das Gehirn heraus, würtz

solches mit Salz und Muskaten, hackt es fein, mischet eine Handvoll geriebene Semmel darunter und füllet es wieder in den Kopf. Indessen verfertiget man eine von den 2 folgenden beschriebenen Brühen, in welche man den Kopf legt und mit auffieden läßt. Zuletzt wird die Brühe mit einigen Eyerdottern abgequirlt und beym Anrichten mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln bestreuet. Die Brühen hierzu werden also bereitet: Entweder, man nimmt in Würfel geschnittenen Speck und läßt solchen in einem Tiegel auf Kohlen braten, wenn er einige Zeit gebraten, so thut man gehackte Zwiebeln hinein, die man, unter öfterm Umrühren, weich braten läßt, gießt hernach etwas Bieressig und Wasser daran, thut etwas gestoßenen Pfeffer, Citronenscheiben, Zucker und so viel braun gebranntes Mehl hinzu, daß die Brühe hievon dicklicht wird. Oder: Es wird von Wein, Weinessig, Butter, geriebenem Brod, länglicht geschnittenen Mandeln und Citronenschaalen die Brühe gefertiget. Diese beyden Brühen sind die beßten, welche den Kalbskopf zu einer angenehmen und gesunden Speise machen. Erstere schickt sich für gut verdauende, die zweyte aber für schwächliche Personen; es lassen sich diese Brühen überhaupt bey allen gesottenem Kalbs= und Lammsfleisch anwenden.

Kalbs=Briese.

Man nimmt 1/4 Pfund Butter, läßt sol=

che in einer Casserole zergehen, thut ohngefähr 8 Stücke Kalbsbriese hinein, dämpft sie eine Viertelstunde und wendet sie zuweilen um. Nun gießt man 1/4 Maas Fleischbrühe hinzu, läßt sie mit etwas ganzer Muskatenblühte weich kochen, thut noch ein wenig Butter, nebst dem Safte von einer Citrone dazu, quirlt die Brühe mit 2 Eyerdottern und etwas feinem Mehl ab und richtet an.

Kalbsbriese gebacken.

Man putzt und trocknet sie ab und bäckt sie im heissen Schmalze, eben so, wie man die Fische bäckt. Sie dienen zum garniren einer jeden Gemüßgattung.

Kalbsbriese im Kalbsnetze zu braten.

Man nimmt große Briese, wäscht sie in halb Wasser und Fleischbrühe. Aus einem Kalbsnetze schneidet man nur solche Stücke, die groß genug sind, um die Briese hinein zu wickeln. Butter, Muskatenblühten, Pfeffer und Salz werden untereinander gerührt, etwas davon aufs Netz gelegt, das Bries dazu und das Netz darum gewickelt und mit Bindfaden zugebunden. Dann wird Butter aufs Feuer gesetzt und die Briese darin gelblich gebraten. Vor dem Auftragen müßen die Fäden von den Briesen abgeschnitten werden.

Kalbszungen gespickt und gebraten.

Die Zungen werden bis zur Weiche gesotten, gehäutet, mit klar geschnittenem Specke gespickt und auf dem Roste oder an einem Hölzchen, das an den Bratspies angebunden wird, bräunlich gebraten. Hierzu wird eine Brühe von halb süßen Wein und halb Hohlbeeressig gemacht, dazu man etliche Nelken und gestoßene Muskatenblumen thut, Alles zusammen durchkochen läßt und diese Brühe über die gebratenen Zungen anrichtet. Auch ohne Brühe kann man die gebratenen Zungen kalt zum Salat zu Tische geben. Auf diese Art bereitet, sind die Zungen nicht nur dem Gaumen angenehm, sondern auch leicht verdaulich, warm aber immer besser als kalt.

Kalbsherz gefüllt.

Ein Kalbsherz wird in 6 Stücke, der Länge nach, zerschnitten, gewaschen und nachstehend beschriebene Fülle dazu bereitet. Man hackt 1/4 Pf. Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck und einigen Schnitten Citronenschaalen fein, salzt und rührt es mit 2 Eyerdottern an, breitet ein gewaschenes Kalbsnetz aus, streicht auf jedes Stückchen Herz von der oben benannten Fülle und stellt, wenn alle Stückchen bestrichen sind, das Herz auf dem Netze wieder zusammen. Das auf diese Art zusammengefügte Herz wird mit dem Netze umwickelt und mit Faden umbunden, sodann in einen Fußhafen

gelegt und schön gelb gebraten. Der Faden wird abgenommen, das Herz mit dem Netze sodann aufgetragen.

Kalbsgekrös zu kochen.

Nachdem das Gekröse im warmen Wasser gewaschen worden, wird es mit Salz eingerieben und in kaltes Wasser gelegt, da heraus gewaschen und mit siedendem Wasser, gesalzen, zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Inzwischen wird Mehl im Butter hellgelb geröstet, in Fleischbrühe gerührt, nach Belieben, Wein und Essig daran gegossen, eine gespaltene Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Muskatennuß, Ingwer und klein geschnittene Citronenschaalen dazu gethan und alles aufkochen lassen. Nun wird das Gekröse in Stückchen zerschnitten, in eine Schüssel gelegt und die Brühe heiß darüber angerichtet.

Die Kalbsmägen, wenn man sie nicht schon mit dem Gekröse gekocht hat, pflegt man zu füllen und folgends zu behandeln. Man wäscht die Mägen im warmen Wasser recht sauber aus, legt sie dann in kaltes Wasser und läßt sie ein paar Stunden darinnen liegen. — Inzwischen bereitet man eine Fülle aus ein paar Stücken Lungen und Leber vom Kalb, ein paar Loth Rindsnierenfett, einer kleinen Zwiebel, Semmelmehl und Salz, welch Alles mit 4 Eyern angerührt wird. Sollte die Fülle zu dick seyn, so wird sie mit Milch verdünnt, im Ge-

gentheil mit Semmelmehl verdickt. Die Mägen werden nun aus dem Wasser genommen, ausgedrückt und nicht zu fest gefüllt. Man näht sie mit Faden zu, legt sie in heißes Wasser, salzt und läßt sie eine Stunde kochen. Nun werden sie aus der Brühe genommen und in einer flachen Pfanne mit Butter abgebräunt. Man setzt sie mit zu dem Kalbsgekröse auf, kann sie auch allein geben.

Kalbsgekrös gebacken.

Wenn das Gekröse, wie gewöhnlich, hergerichtet und gesotten ist, so wird es in Stückchen zerschnitten, ein Theil davon klein gehackt und mit 4 Loth Butter und 2 Eyern abgerührt. Aus andern 2 Eyern macht man einen Eyerkäs. Wenn dieser kalt ist, wird er mit einer Handvoll Semmelmehl und beliebigem Gewürze zu dem übrigen gerührt. Diese Fülle muß in der Dicke seyn, wie die ist, woraus man Fleischklöse macht. Nun wird ein Gogelhopfenform mit Butter ausgestrichen und dick mit Semmelmehl bestreut. Die Hälfte von der Fülle wird mit einem Messer Fingersdicke in der Form herumgestrichen, dann das geschnittene Gekröse darauf gelegt, auf dieses die noch übrige Fülle darauf gestrichen, oben mit Eyergelb glasirt und im Backofen gebacken. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Hiefen- oder Citronensoose, jedoch jede besonders, aufgetragen.

Kalbsleber gedämpft.

Man wäscht und häutet die Leber, schneidet dünne Scheiben daraus, streut etwas Mehl darauf, röstet sie in Butter und seihet sie hernach wieder etwas davon ab. Gießt dafür Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, würzt sie mit Pfeffer, Nelken und Salz, und läßt es zusammen aufsieden, doch aber ja nicht zu lange, damit die Leber weich bleibt.

Kalbsleber gebacken.

Die Leber wird in Stückchen geschnitten, gesalzen und, den Kälberfüßen gleich, welche Zurichtung allgemein bekannt ist, in heissem Schmalze gebacken. Man garnirt grüne Gemüse damit.

Kalbslunge in einer Butterbrühe.

Wenn die Lunge weich gesotten ist, so schneidet man sie in kleine Stückchen, legt sie in eine Kasserole und gießt Fleischbrühe daran. Sodann läßt man Butter heiß werden, brennt 3 Löffelvoll Mehl oder geriebene Semmel darein, thut hernach Pfeffer, Ingwer, Muskatenblühten und gehackte grüne Petersilie dazu und läßt alles zusammen auf einem starken Kohlenfeuer aufsieden, damit die Brühe dicklicht wird.

Kalbsfüße zu kochen.

Man nimmt gehörig geputzte Kalbsfüße und setzt sie gesalzen in einem Hafen mit sie-

dendem Wasser zum Feuer, läßt sie aber nicht ganz weich sieden. Nun verfertigt man eine Brühe aus im Butter gelb geröstetem Mehle, das man mit heisser Fleischbrühe anrührt, nach Ermessen, geschnittenes Petersilienkraut und fein geriebenen Majoran, ein wenig Muskatenblühte und Ingwer hinzuthut und die Kälberfüße in dieser Brühe vollends auskochen läßt. Will man sie sauer haben, so gießt man zu der Fleischbrühe, nach Erfordern, Weinessig, setzt eine Zwiebel zu und drückt den Saft einer Citrone in die Brühe.

Will man ein Frikaßee aus den Kalbsfüßen haben, so schält man aus solchen, wenn sie weich gesotten sind, die Knochen rein heraus und schneidet das Fleisch in kleine, länglichte Stücke. Diese dämpft man in Butter, Fleischbrühe und Wein ein wenig, legt Zwiebel- und Citronenscheiben, auch etwas Gewürz dazu, läßt alles über dem Feuer anziehen und tropft, beym Anrichten, den Saft von einer Citrone über das ganze Gerichte; man kann's auch, aber nur wenig, mit Zucker bestreuen, und wenn man es sauer liebt, ein paar Löffelvoll Weinessig in die Brühe schütten.

Kapaun, s. Capaun.

Kardemomen, s. Cardemomen.

Karpfe. Dieser sehr bekannte Fisch gehört unter die guten Fischgattungen und ver-

trägt mancherley Zubereitung, welche nachstehend gelehrt werden.

Karpfensuppe.

Man zieht dem abgeschuppten Karpfen die Haut ab und schneidet das dicke Fleisch von dem Rückgrat. Das Rückgrat und die Gräten mit dem noch daran hängendem Fleische siedet man in Erbsenbrühe und mischt unter diese ein hart gesottenes und zerstoßenes Ey und ein wenig gebähetes Brod und Salz. Wenn dieses alles gesotten hat, so seihet man es durch einen Suppenseiher und hält die Brühe am Feuer warm. Nun macht man eine Fülle von dem Karpfenfleische; dies hackt man mit Petersill, Zwiebeln und ein wenig Semmelmehl, rührts mit 3 oder 4 Eyern, Salz und Gewürze zu einer Fülle an, aus dieser werden kleine Klöschen formirt und in Erbsenbrühe gesotten. Endlich legt man gebähtes Brod in eine Schüssel, würzt es mit Muskatennuß und Jugwer, legt die gesottene Fischklöse hinein und gießt die zurücke gestellte Suppe darüber. Diese kann man noch mit ausgeschälten Krebsschwänzen oder abgekochten Schnecken garniren.

Karpfe gebacken.

Man schuppt und nimmt den Karpfen aus, schneidet ihn in 4 und, wenn er groß ist, in 6 Stücke. Diese werden gewaschen, abgetrocknet und in mit Salz vermengten Mehl und

Gries wohl umgewendet, sodann im heißen Schmalze schnell und rösch gebacken. Aus der Pfanne legt man die gebackenen Fischstücke kurze Zeit auf Brodschnitten und giebt sie dann so warm als möglich zu Tische. Das Schmalz zum Fischbacken überhaupt muß ganz frisch und noch nichts daraus gebacken seyn; immer mit frischem Schmalze ersetzt werden und in starker, gleicher Hitze bleiben. Die Fischstücke zum backen sollen nie zu groß seyn, man schneidet den Fisch daher, wenn er groß ist, lieber und besser in 6 und 8 Stücke als nur in viere; die Kopfstücke sind nützlicher und besser gesotten, als gebacken.

Der gebratene Karpfe macht in der Zubereitung mit dem gebackenen den Unterschied, daß die Stücke, statt in Mehl umgewendet, stark mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben werden. Man macht in einer Kasserole Schmalz heiß, legt Salbeyblätter auf dieses, hierauf die Karpfenstücke und dann wieder Salbey. Die Kasserole wird nun zugedeckt auf Kohlen gestellt und und oben mit Kohlen bedeckt, so, daß die Fischstücke schön rösch gebraten werden. Den Salbey richtet man mit an.

Karpfen in Wasser und Salz.

Man besprengt den Karpfen mit Salzwasser oder Weinessig, nachdem er ausgenommen und in Stücke zerschnitten worden ist. Hier-

auf setzt man ihn mit kaltem Wasser auf, salzt und schäumt ihn, thut Lorbeerblätter und Pfefferkraut daran und läßt ihn fertig kochen. — Man kann auch eine Zwiebel daran thun, welche man beym Anrichten wieder wegnimmt. — Man giebt den Karpfen, auf diese Art hergerichtet, mit Essig und Oel, oder auch mit einer Kapernsoose zu Tische. Auch eine Zwiebelbrühe von klein geschnittenen Zwiebeln, in Wein und Essig gekocht, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, schmeckt nicht übel dazu.

Karpfen schwarz gekocht.

Die Karpfen werden geschuppt, rein abgewaschen, beym Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide heraus genommen und die Galle behende abgelöst. Dann gießt man ein paarmal Essig in die Karpfen und spült das Blut rein damit aus. Wenn man sie ausnimmt und auswäscht, muß man sie immer in die Höhe halten, daß nichts vom Blute wegkomme; dann werden sie vollends gerissen, in Stücken geschnitten, mit Salz stark eingesprengt und ein paar Stunden liegen gelassen. Dann wird etwas Mehl hochbraun gemacht, mit klein gehackten Zwiebeln vermischt, die Karpfen abgetrocknet und Lorbeerblätter, Citronen und gestoßene Gewürznelken daran gethan, dann etwas rother Wein und das Karpfenblut dazu gegossen; ist solches nicht genug, so thut man etwas Wein dazu; decket es sodann zu, kochet

es geschwinde ab und rüttelt zuweilen die Pfanne oder die Kasserole, damit der Fisch nicht anbrennt; zuletzt muß die Brühe mit etwas Zucker gebrochen werden. Beym Anrichten muß man zusehen, daß die Stücken nicht zerbrechen. Man kann auch die Karpfen auf einer etwas tiefen Schüssel machen; in diesem Falle aber muß man das Mehl in einer Pfanne besonders braun machen und darauf thun. Dann rüttelt man solches mit der Schüssel wohl um, und läßt es auf einem niedrigen Dreyfuß, unter einer verdeckten Schüssel, fertig kochen.

Kartoffeln, Erdäpfel, Grundbirnen, eine allgemein bekannte Bodenfrucht; die einzige, welche auf den Tisch des Bettlers, so wie auch auf die Tafel des Fürsten kommt und in jeder Küche zu finden ist. Die Zubereitungen dieser vortrefflichen Frucht in der Küche sind sehr manchfaltig und gewähren eine angenehme und vielseitige Anwendung, die selbst noch in das Gebiete der Conditor- und Zuckerbäckerey reicht. Ich gebe hier mehrere Kochrezepte, um dies zu belegen; voraus schicke ich die Lehre, wie die Kartoffeln eigentlich gekocht werden müßen, wenn sie gut werden sollen.

Kartoffeln zu kochen.

Das Kochen der Kartoffeln, als die gemeinste und schnellste Zubereitungsart derselben, geschieht am besten auf folgends beschriebene

Art und Weise. Man sucht, so viel immer möglich, gesunde Kartoffeln von gleicher Größe und besonders von einerley Art oder Gattung aus, dies ist eine Hauptregel, diese wäscht man rein und läßt sie eine Viertelstunde lang im kalten Wasser liegen. Man legt sie hierauf in einen reinen Topf, gießt reines und weiches Wasser daran und setzt sie über, nicht, wie fast allgemein zu geschehen pflegt, an das Feuer, damit die Kartoffeln sämtlich in gleichen Sud kommen. Durch das Zerdrücken einer der siedenden Kartoffeln, wird man am beßten gewahr wenn sie fertig sind. Kurz vorher wirft man etwas Salz auf die Kartoffeln in den Topf, zieht diesen, wenn sie fertig sind, vom Feuer, gießt das Wasser sogleich ab und schüttet die Kartoffeln in eine Schüssel, die man zudeckt und sie darin verdampfen läßt. Bis die Kartoffeln im Topfe ganz aufspringen, muß man beym Sieden derselben ja nicht warten, sonst durchzieht sie das kochende Wasser und macht sie übelschmeckend und ungesund. Sollten sie ja noch nicht ganz und bis auf den Kern ausgekocht seyn, so werden sie schon in der Schüssel, worinnen sie zum Verdampfen stehen, vollends fertig. Die kleinen und mittlern Kartoffeln sind zum Kochen in ihrer ganzen Gestalt die beßten; die großen verwendet man zum Schälen und Kochen zu andern Kartoffelzubereitungen. Im Herbste, kurz nach der Kartoffelerndte, kochen diese Früchte schneller, als im

Winter und Frühjahre, auch ihr Geschmack ist besser. Im Winter muß man sich daher vorsehen, daß man keine angestochene oder verletzte Kartoffeln mitkocht, denn diese sind an sich selbst übel schmeckend und verderben auch noch den Geschmack der guten und unverletzten.

Die vorstehend angegebene Kochungsart der Kartoffeln ist die gewöhnliche, in England aber wurde von der Ackerbaugesellschaft in London ein Kochverfahren bekannt gemacht, daß alle andere Versuche der Art übertrifft; ich habe es versucht und gebe es als bewährt befunden, hiemit zur Anwendung. Man sondert, so viel als möglich, die großen, mittlern und kleinern Kartoffeln, jede besonders, wäscht sie rein und thut sie in einen Topf, gießt weiches Wasser daran, das aber nicht ganz über die Kartoffeln gehen darf, deckt den Topf zu und setzt ihn über, ja nicht an das Feuer. Wenn es große Kartoffeln sind, die man siedet, so ist es nöthig, so bald das Sieden anfängt, etwas kaltes Wasser zuzugießen und dies so oft und lange zu wiederholen, bis sie fertig sind. Ohne diese Vorsicht springen die großen Kartoffeln aussen umher auf und zerfallen, während sie innen noch hart sind. Während der Kochung muß man die Kartoffeln hinlänglich salzen, wodurch sich ihre Güte und der Wohlgeschmack erhöht; auch müssen sie langsam gekocht werden. Sind sie fertig, so gießt man das Kochwasser ab und setzt sie, ohne Wasser, in dem Topfe noch ein=

mal über das Feuer, damit sie recht austrocknen, doch nicht so lange, daß sie anbrennen könnten. Die auf beyde Arten gekochten Kartoffeln lassen sich nun, nach Belieben, auf der Tafel und in der Küche verwenden.

Kartoffeln, und durch diese Fleischbrühe, wenn sie schwach ist, zu verbessern.

Um eine schwache Fleischbrühe kräftiger zu machen, thut man wohl, einige geschälte rohe Kartoffeln mit dem Rind- oder andern Fleische in der Brühe mitkochen zu lassen; oder auch, wenn man den vierten Theil des Wassers, in welchem geschälte Kartoffeln gekocht worden sind, zu der Fleischbrühe mischt oder damit das Fleisch zusetzt. Solche Vortheile sind nicht nur in geringen Haushaltungen, sondern auch in vornehmen gut zu gebrauchen. Man hat nicht immer kräftige und starke Fleischbrühe im Vorrathe; oder man will auch für das Gesinde eine gute Suppe bereiten, da hat dann jeder Kunstgriff und Vortheil seinen Nutzen. Die andern Mittel, die Fleischbrühe kräftiger zu machen, als durch Zusatz von Zwiebeln, allerley Wurzelwerk, verschiedenen Kräutern, Milchrahm, Eyern und Gewürze, sind einer jeden geübten Köchin ohnehin bekannt, thun jedoch, auch hier angewandt, gute und somit gedoppelte Dienste.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt große Kartoffeln, wäscht sie

rein und schält sie roh. Nach der Schälung wäscht man sie abermals, schneidet sie in dünne Scheiben und setzt sie in einem Topfe, in dem sie aber nur den dritten Theil seines Gehaltes einnehmen dürfen, mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, an's Feuer. So bald die Kartoffeln weich sind, zerrührt man sie, thut Salz, Majoran, Pfeffer und geschnittenes Petersillkraut, auch ein paar zerquirlte Eyer hinzu, läßt die genannten Zuthaten ein wenig anziehen und richtet die Suppe an. Man brennt nun ungesäumt gebräunten Butter darauf und trägts auf. Man kann auch statt dem Butter süßen Rahm darauf gießen. — Ueberhaupt ist zu merken: daß bey allen Kartoffelzubereitungen die Butter und nach dieser das abgeschöpfte Bratenfett, dem frischen Schmalze vorzuziehen ist; selbst Speck leistet schon bessere Dienste, als Schmalz.

Kartoffelsuppe auf andere Art.

Man nimmt einige große Kartoffeln, kocht sie, doch nicht zu weich, schält sie, und läßt sie dann erkalten. Nach der Erkaltung reibt man sie auf einem Reibeisen recht klar und ohne daß sie sich welgern, welches allemal geschieht, wenn sie noch nicht gehörig kalt sind. Nun setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel, oder in einer Pfanne ans Feuer und läßt ihn zergehen. In den zerlassenen Butter thut man klein geschnittenen Petersill und, wenn die-

ser eingepregelt ist, schüttet man die geriebene Kartoffelmasse hinzu und läßt sie gut eindämpfen. Man gießt dann gute Fleischbrühe daran und läßt alles noch ein wenig zusammen kochen; worauf man es auf geröstetes Brod gießt, Pfeffer, Salz und Ingwer aufstreuet, so ist die Suppe fertig. Sellerischeibchen geben dieser Suppe einen guten Geschmack und, will man sie ohne Brod speisen, so kocht man die Brühe dick und zieht sie hernach mit einigen Eyerdottern ab.

Kartoffel-Nudel-Suppe, die man nicht leicht erkennt.

Man schält wohlgewaschene rohe Kartoffeln und reibt sie auf einem englöcherigen Reibeisen. Indessen richtet man die Fleischbrühe zu dieser Suppe zum Feuer; streut oder zettelt die geriebenen Kartoffeln mit den Fingern in die kochende Fleischbrühe, so viel als man gewöhnlich Faden- oder spanische Nudeln in eine Suppe zu thun pflegt. Am schönsten werden diese Nudeln, wenn das Reibeisen über den Topf oder die Pfanne gehalten wird und so die Kartoffeln in die kochende Fleischbrühe nach und nach gerieben werden. Wenn man den Topf vom Feuer abzieht, oder die Pfanne oder Kasserole abhebt, so kann dies füglich geschehen. Man salzt nun die Nudeln und läßt sie nur noch wenig sieden, worauf sie angerichtet und mit ein wenig Pfeffer und Ingwer bestreut wer-

den. Reibt man eine kleine Zwiebel mit unter die Kartoffeln, so ist der Geschmack noch angenehmer, auch eine kleine Zelleriwurzel mit gerieben, macht die Nudeln angenehm; man kann sie auch, ehe man sie aufträgt, mit geriebenen Parmesan- oder Ementhaler Käs bestreuen, vor Allem darf das Salzen nicht vergessen werden.

Kartoffelklöschen in Suppen.

Man reibt gekochte, geschälte und wohl erkaltete Kartoffeln und rührt sie mit Eyern und Salz zu einem Taige an. Aus diesem formirt man Klöschen und kocht sie in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe, mit der man sie als Suppe anrichtet. Frische oder auch getrocknete Champignons, auch Morcheln, klein gehackt oder gestoßen, dem Klöschentaige beygemischt, geben einen besondern Wohlgeschmack. Wenn man die Klöschen größer formirt, als sie zur Suppe gehören, so kann man sie, in der Fleischbrühe gekocht, auch als Zwischenspeise zu Tische geben.

Auf andere Art.

Man röstet Reib- oder Semmelmehl etwas im Butter und thut dies, nebst ein paar Eyern, etwas Rahm, Salz und Muskatenblühte unter die geriebene Kartoffelmasse; rührt alles zu einem Taige an und verfährt mit den daraus formirten Klöschen, wie oben gelehrt

worden ist. Damit diese Art Klöse nicht fest bleiben, so darf man die Eyer bey ihrer Verfertigung nicht sparen.

Gebackene Kartoffelklöse.

Zu gekochten und klargeriebenen Kartoffeln thut man das Gelbe von so viel Eyern, als Kartoffeln gerieben wurden, etwas Salz und Muskatengewürz. Aus diesem Taige macht man Klöse, die man im Schmalze gelb backen läßt. Mann kann sie als Zukost zum Fleische und auch als Suppenfüllung verspeisen. Diese Klöse vertragen kein Mehl, sondern man muß dem Taig die Haltbarkeit durch die Eyerdottern zu geben suchen. Oder:

Man mischt geriebene Kartoffeln, Eyer, Butter, geriebenes Semmel- oder Weckenmehl zusammen, thut Salz, ein wenig Pfeffer und trockenen Majoran hinzu, und macht aus dieser Masse einen Taig, den man in Klöse formirt. Diese Klöse werden in Wasser gesotten und hernach mit Butter und geröstetem Semmelmehl heiß aufgeschmelzt.

Kartoffel-Pudding.

Man nimmt 1/4 Pf. Butter und rührt diesen mit 4 Eyern ab. Nach und nach werden 1/2 Pf. geriebene Kartoffeln oder Erdäpfeln beygemischt, inzwischen eine Serviette in der Mitte, nach Maasgabe der Masse, wohl mit Butter beschmiert und sodann das Ganze hin-

ein geschüttet, nicht allzufeste zugebunden und eine halbe Stunde in kochendem Wasser gesotten. Nun nimmt man den Pudding aus der Serviette, legt ihn auf die Schüssel, in welcher er aufgetragen werden soll und macht, nach Belieben, eine Brühe darüber. Man kann auch diesen Pudding backen, in diesem Falle schüttet man die Masse in eine mit Butter wohl ausgestrichene Torten- oder Gogelhopfen-Pfanne, und bäckt sie im Bratofen schön braun. Eine Sardellensoose über den gesottenen und eine Hüsen- oder Hagenbuttensoose über den gebackenen Pudding, schmeckt vortrefflich.

Kartoffelbrey.

Man wählt große Kartoffeln aus; wäscht und schält und schneidet sie in Scheibchen, die man im Wasser weich kocht. Man gießt dann das Wasser ab und Milch oder süßen Rahm und etwas Salz zu, rührt die Masse klar und treibt sie durch. Hierauf gießt man gebräunte Butter mit Zwiebeln auf, oder geröstеten Speck, je nachdem es beliebt. Oder:

Man rührt Butter, Speck und geröstete Zwiebel in die abgeseihete Kartoffelnmasse, und läßt sie noch einmal wieder aufkochen. Oder:

Man schüttet Kartoffelmehl in kochende Milch, thut dann kalte Milch, in die man Eyer gequirlt hat, hinzu, setzt den Topf wieder in die Nähe des Feuers, läßt ihn noch ein we-

nig aufkochen und thut dann Zucker und Zimmt auf den Brey.

Kartoffelspatzen.

Man siedet 12 Stücke große Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, läßt sie recht kalt werden, schält und reibt sie. Auf das Geriebene brennt man, eines Hühnereysgroß Butter, salzt es und rührt alles wohl untereinander. Nun macht man, mit 3 Eyern und 2 Händevoll feinem Mehl unter die geriebenen Erdbirnen gerührt, einen gewöhnlichen Spatzentaig; formirt kleine Spatzen und siedet diese im gesalzenem Wasser, nur eine Viertelstunde oder noch kürzer, sonst werden sie spundig. Gleich nach dem Anrichten begießt man diese Spatzen mit im Butter geröstetem geriebenen Semmelmehl und trägt sie zu Tische. Man kann sie zu eingemachtem Wildprete geben; sie dienen auch, aber dann in Fleischbrühe gekocht, als eine gute Zwischenspeise oder als Suppe.

Kartoffelaufläufe.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte und geschälte Kartoffeln auf dem Reibeisen thut ein Stück Butter daran, mischt 6 Eyerdotter zu, und ferner das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit etlichen Loth Zucker. Das Weiße von den sechs Eyern wird zum Schaume geschlagen, und den Saft von der abgeriebenen Citrone darein gerührt. Diesen Schaum mischt

man mit jenem Taige, streicht diesen hierauf auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder in eine Backpfanne, und läßt ihn in der Hitze auflaufen. Oder:

Man kocht die geriebene Kartoffelmasse in süßer Milch oder in süßem Rahm, daß sie wie ein Brey wird; läßt diesen Brey hierauf erkalten, reibt Butter und Eyerdotter, so viel als erforderlich ist, nebst etwas Zucker und Citrone darauf und mischt geschlagenes Eyweiß zu. — Diese Mischung füllt man in eine Tortenpfanne und läßt sie in der Hitze aufziehen.

Kartoffelauflauf mit Heringen.

Man siedet einen kleinen Topf voll roh geschälter Kartoffeln, so, daß sie nicht zerfallen und legt sie auf eine Platte, um sie kalt werden zu lassen. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern darein, reibt einen Theil von den gesottenen Kartoffeln auf dem Reibeisen, wiegt 3/4 Pfund davon, rührt sie an die Butter, und einen Kochlöffel voll weiß Mehl mit einem Trinkglas süßen Rahm besonders glatt an, thut dies auch an die Masse, schlägt das Weiße von den 8 Eyern zu Schaum, grätet und putzt 2 Heringe sauber, schneidet sie zu kleinen Bröckchen, dämpft eine mittelmäßige, auch ganz klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter, nimmt dann die Zwiebel und die Heringe in ein Geschirr, rührt von einer Maas sauern

Milch den Rahm daran, schneidet von den zurückgebliebenen Kartoffeln dünne Scheiben, bestreicht ein Tortenblech stark mit Butter, belegt den Boden mit den geschnittenen Kartoffeln, thut auf die Kartoffeln die angemachten Heringe, rührt nachdem den geschlagenen Schaum an die Masse, thut Salz und Muskatennuß darein, gießt die Masse über die Heringe und läßt es im Backofen oder auf Kohlen aufziehen. Die angegebene Portion zu dieser Speise ist für 8 bis 10 Personen hinlänglich. Sie kann Mittags als eine Zwischenspeise oder als ein Nachessen gegeben werden.

Kartoffeln-Gemüße.

Wenn die Kartoffeln gesotten sind, werden sie zu Scheiben geschnitten, alsdann werden einige Zwiebeln und Petersillkraut in Butter gedämpft, Heringe klein geschnitten, etliche Eyer gequirlt und mit Milch verdünnet, die Kartoffeln samt dem andern darein gerührt, in einem Tiegel Schmalz heiß gemacht, alles darein gethan und aufgezogen. Salz und etwas Pfeffer ist nicht zu vergessen, auch kann man einige gekochte Zellerieblätzchen darunter thun.

Ein anderes.

Die Erdäpfel werden, wie gewöhnlich, gesotten, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man Butter in einer Pfanne oder in einem flachen Fußhafen heiß

werden, röstet geschnittene Zwiebeln darin, schüttet die Erdäpfelscheiben dazu, salzt und pfeffert das Ganze und läßt es gelb dünsten; nun gießt man Fleischbrühe dazu, rührt alles behutsam um, was am beßten mit einem Spaten oder Schäufelchen geschieht, und läßt die ganze Masse nur einmal aufsieden. Hierauf richtet man sie an und brennt in Butter geröstetes Reib- oder Semmelmehl darauf. Oder:

Man nimmt die Hälfte gekochte Kartoffelnscheiben und die Hälfte des Ganzen von dem, was man kochen will, gekochte gelbe Rüben und Zellerieschreiben und verfährt mit der ganzen Masse wie vorstehend gelehrt worden ist. Dieses Gemüße schmeckt nicht allein sehr gut, sondern es sieht auch gefällig aus, besonders wenn man goldgelbe Karotten oder gelbe Rüben nimmt. Wenn unter den beyden vorstehend beschriebenen Kartoffel-Gemüßern auch Poreh mitgekocht wird, so erhöht dies den guten Geschmack.

Kartoffelfüllungen, gebacken.

Man nimmt 24 Loth rein gekochte, geschälte und nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln. 3 Loth Speck oder Bratenfett. 2 Loth geriebenen guten Käs, Salz nach Erfordern und so viel warme Milch, als erforderlich ist, alle die genannten Zuthaten zu einem nicht allzu festen Taige anzurühren. Nun thut man Butter in eine irdene Bratpfanne, streicht diese

wohl damit aus, gießt den Taig oder die Fülle hinein und läßt sie in der Bratröhre gehörig backen. Oder:

Man nimmt die oben bemerkten Zuthaten alle, blos der Käs wird weggelassen, dafür hackt man 6 Loth kalten Braten (jede Art ist dazu tauglich), mischt diesen unter das Uebrige und verfährt dann mit dem Ganzen, wie oben gelehrt worden ist. Man kann auch das Bratenfleisch weglassen und statt diesem 4 Loth ausgegräteten und recht klein geschnittenen Hering beymischen; imgleichen, statt dem Braten und dem Hering 4 Loth Schinken hinzuthun, die übrige Verfahrungsart bleibt immer die nämliche. Damit diese Kartoffelfüllungen nicht allein leichter, ohne zu zerfallen, aus der Bratpfanne gehen, legt man in diese auf den aufgestrichenen Butter, ein Kalbsnetz und füllt den Taig darein, dieses schlägt man oben übereinander und heftet es mit spitzigen Hölzchen zusammen und bestreicht die Oberfläche auch ein wenig mit Butter. Ist das Gericht fertig gebacken, so zieht man die Hölzchen heraus und stürzt das Ganze behutsam auf die Platte, auf der man es auftragen will. Ein jede dieser Kartoffelfüllungen ist bey einer Tafel, als Zwischenspeise für 4 bis 6 Personen zureichend und dient alleine zwey Personen zu sättigen.

Kartoffeln gefüllt.

Es wird eine Farse oder Fülle von Fleisch,

wie man will und öfters vorkommt, gemacht; alsdann werden runde große Kartoffeln in gleicher Größe ausgelesen, roh geschält und schön rund gemacht, auch unten etwas abgeschnitten, daß jede einen Boden hat. Hierauf wird ein Deckel oben davon geschnitten und die Kartoffeln ausgehöhlt. Solche werden mit der Fülle ausgefüllt und der Deckel wieder darauf gesetzt. Alsdann wird in einem flachen Tiegel Butter warm gemacht, die Kartoffeln darein gesetzt und gedämpft, sie müßen aber oben auch mit Butter bestrichen und wohl zugedeckt werden, und wenn sie ein wenig gedämpft haben, wird gute Fleischbrühe daran gegossen und sie vollends weich darin gesotten; hierauf wird ein Buttermehl eingebrennt, daran gethan und angerichtet, aber vorsichtig, damit sie nicht zerfallen. Man kann sie auch in einer Krebsbrühe machen, eine Krebsfülle darein, und allezeit einen Krebsschwanz oben auf den Deckel thun. Bey dem Dämpfen müssen die Kartoffeln etwas gesalzen werden, weil sie dann kräftiger sind. — Oder:

Man nimmt große runde Kartoffeln, wenn sie nicht schön rund sind, macht man sie vollends zurecht, höhlt sie aus, so gut man kann, schneidet sie außen der Länge nach ein wenig aus, als wenn sie gerippt wären, und füllet sie mit folgender Fülle: Ein paar Eyer werden in Schmalz gebacken, daß sie nicht braun werden, eine Zwiebel wird klein geschnitten,

und in einem Stückchen Butter gedämpft, ein Stück Hering klein mit die Eyer zerhackt und ein paar Löffelvoll geriebenes Milchbrod dazu gethan. Dieses alles wird mit ein wenig Pfeffer untereinander gemacht, und entweder mit süßem oder sauern Rahm, nebst einem Eyerdotter angerührt, die Kartoffeln damit gefüllt, ein gut Stück Butter in einen Tiegel gethan, wenn solche zergangen, etwas Fleischbrühe dazu gegossen, die Kartoffeln darein gesetzt und zugedeckt dämpfen lassen, bis sie weich sind. Man kann dann eine Butterbrühe mit Eyerdotter daran machen und übergießen, ehe man sie aufträgt.

Kartoffel-Zuckergebackenes.

Unter Kartoffelmehl, Zucker, Zimmt, Eyerdotter und etwas Butter gemischt, giebt einen schönen Zuckerblätzchentaig, der auf einem heissen Bleche leicht bäckt, und gebacken sehr gut schmeckt. Aus diesem Taige kann man allerley Figuren formen und sie als Konfekt zum Nachtische aufsetzen.

Kartoffeltörtchen.

Man nimmt von 7 Eyern die Dottern und rührt diese eine gute halbe Stunde wohl ab. Nun werden 4 Loth Zucker, an dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, fein gestoßen; 12 Loth gesottene und nach dem Erkalten geriebene Erdäpfel, dem Zucker beygemischt;

zwey Eyerweiß zu Schnee geschlagen und alles den abgerührten Eyerdottern beygefügt. Die ganze Masse wird nun wohl durcheinander gerührt, nach Belieben, in große oder kleine Tortenmödel gegossen und langsam hellbraum gebacken. Es ist ein Gebäcke, das man dem Mandelgebackenem zur Seite setzen darf. Damit die Törtchen nach dem Backen gerne aus den Mödeln oder Formen gehen, bestreicht man diese innen mit Butter und streut sie mit Semmelmehl aus, ehe man sie einfüllt.

Kartoffeln zu braten.

Man schneidet die gekochten Kartoffeln in Scheiben, und läßt sie in einer Kasserole mit Butter oder Speck braten, wozu man noch einige Schalotten oder in Ermangelung dieser, Zwiebeln mischet und ein paar Löffelvoll Bratenbrühe daran gießt. Oder:

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und in warmer Asche gebraten, in einer gebrochenen Serviette aufgetragen, und mit frischer Butter verspeißt. Vor dem Auftragen wird jede Kartoffel mit einer kleinen Bürste von der anklebenden Asche rein gemacht.

Kartoffeln am Spiese zu braten.

Hierzu sind die größten Kartoffeln nöthig. Diese schält man ab, wäscht sie und sticht mit einer hohlen blechernen Röhre, dergleichen man hat um die Butzen oder Kröpse (das Kern-

haus) aus den Aepfeln zu stechen, Löcher durch die Kartoffeln. Diese ausgestochenen Kartoffeln steckt man an zwey Spiese aus Buchenholz, und bindet diese an einen gewöhnlichen Bratspiese fest, dabey man die Kartoffeln so an die hölzernen Spiese schiebt, daß nie zwey gerade gegeneinander stehen, sondern an dem eisernen Spiese immer auf einer Seite einer Kartoffel groß Raum bleibt. Nun werden die Kartoffeln bey gelindem Feuer gebraten und mit Butter und scharf gesalzener Bratenbrühe fleißig beträuft. In die Untersetzpfanne, worin die Brühe zum Beträufen ist, legt man ein paar abgeschälte halbe Zwiebeln, und ein paar Sardellen oder ein Stück Hering. Wenn man glaubt, daß die Kartoffeln bald fertig sind, was man erfahren kann, wenn man mit einer Gabel hinein sticht, so bestreut man sie mit feinem Reib- oder Semmelmehl und wenn dies braun ist, richtet man sie an und legt sie zierlich auf eine flache Schüssel. Die Brühe in der Untersetzpfanne versetzt man mit ein wenig heisser Fleischbrühe, seiht sie durch und giebt sie besonders in einem Brühenapf mit auf den Tisch. Es ist dies ein vortreffliches Gericht, nur muß man acht haben, daß die Kartoffeln vollkommen durchgebraten sind. Man kann das Braten auch in der Bratröhre vornehmen, in diesem Falle legt man die hölzernen Spiese mit den Kartoffeln auf eine seichte irdene Bratpfanne, beträuft sie fleißig und wendet die Spiese

etliche Male um. Man kann auf diese Art 4 bis 5 Spiese neben einander legen. Da man aber das, was vom Beträufen in die Pfanne fällt, nicht wohl, wie beym Spiesbraten, auffassen und wiederholt mit beträufen kann, so gießt man gleich Anfangs etwas Wasser in die Bratpfanne, und läßt alles was abträuft, hinein fallen und beysammen, bis man anrichtet. Man hat daher bey dieser Art zu braten doppelt so viel Butter und Bratenbrühe nöthig, als beym Spiesbraten und muß dies in einem besondern Geschirre an der Hand haben.

Kartoffel=Salate.

Zu dem gewöhnlichen Kartoffelsalat werden eine Gattung Kartoffeln abgesotten, die nicht groß und nicht mehligt ist; die holländischen oder Zucker=Kartoffeln sind dazu die beßten. Nach dem Sieden, wenn die Kartoffeln ganz erkaltet sind, werden sie in Scheiben, gleich in die Salatschüssel geschnitten und ordentlich rund umher gelegt. Nun macht man in einem besondern Gefäße den Essig, das Oel, Pfeffer, Salz und klein geschnittene Zwiebeln an, rührt alles wohl untereinander und gießt es, mittelst eines Löffels, über die in der Salatschüssel befindlichen Kartoffelscheiben, so, daß alles davon benetzt wird. Daß dies geschieht, biegt man die Schüssel ein wenig um, schöpft das hervortetende Oel und den Essig mit dem Löffel auf, und gießt es so mehrmal über den Salat her.

Da sich die geschnittenen Zwiebeln durch das Uebergießen auf die Oberfläche des Salats meistens an eine Seite schieben, so muß man sie mit dem Löffel, wenn das Uebergießen beendigt ist, wieder gleich und über die ganze Salatfläche vertheilen.

Kartoffelsalat auf zierlichere Art.

Wenn die Erdäpfel zu Scheiben geschnitten sind, so legt man sie mit einigen Scheiben von rothen oder gelben eingemachten Rüben [untermischt, zierlich auf eine flache Porzellanschüssel herum, doppelt oder dreyfach aufeinander, je nachdem man viel oder wenig Salat braucht. Nun begießt man sie, wie bey der vorstehenden Salatart mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz [und klein geschnittenen Zwiebeln und läßt den Salat ein wenig abstehen. Man nimmt hierauf ein hart gesottenes Ey, schält es ab, schneidet unten am breiten Theil ein Stück ab, daß es gleich wird und stellt es in die Mitte der Platte auf den Salat. Dann hackt man ein hartgesottenes Ey samt dem Dottern, ein paar Sardellen oder ein Stück Hering, rothe Rüben und Kapern. Von diesem Gehäcke, das man mit ein wenig Essig anfeuchtet, macht man um das Ey her Kränze oder einen Stern mittelst eines Kaffeelöffels, als Zierath.

Kartoffelsalat englischer.]

Die Kartoffeln werden roh geschält, ge-

waschen, in etwas dicke Scheiben geschnitten, und im Salzwasser gekocht; wenn sie weich sind, läßt man das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen und die Erdäpfelscheiben kalt werden. Ist dies geschehen, so legt man sie zierlich aneinander, nur einfach, auf eine Platte, und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer. Nun werden ebenfalls in Salzwasser weich gekochte gelbe Rüben, Skorzonaerwurz und Zellerie, mit Zwiebeln, Hering und Kapern, nicht allzu klein, gehackt, mit Essig und Oel angemacht und die Massa auf und über die Kartoffelscheiben, mittelst eines Löffels, verbreitet. Endlich werden ein paar hartgesottene Eyer in schmale Theile geschnitten und zierlich über das Ganze hergelegt.

Diesen Salat kann man auch mit einem Gehäcke von kalten Braten, gesottenen Schnecken, Heringen und Kapern, mit Esig und Oel angemacht, belegen.

Kartoffelpastete mit Heringen.

Es wird ein, eine Maas haltendes Gefäß mit Kartoffeln gefüllt, diese gesotten, alsdann geschält und auf dem Reibeisen kalt gerieben, auch wird ein halbes Pfund Butter weiß gerührt, 6 Eyer darein geschlagen, und 6 große Eßlöffelvoll von den geriebenen Kartoffeln darein gerührt, auch 1 Eßlöffelvoll Bierhefen. Es wird nun ein Pasteten= oder Rand=Backblech mit Butter bestrichen, die übrigen geriebenen

Kartoffeln darein gethan, ein ganz klein geschnittener Hering und zwey Löffel voll klein gehackte Zwiebeln darauf gestreut, der Rahm von einer halben Maas sauern Milch darauf gegossen, obiges Gerührte darauf geschüttet, eine gute Zeit gehen lassen und dann gebacken. — Man braucht eine angemessene Soose dazu, diese wird nachstehend gemacht: man legt in einen Fußhafen ein Stück Butter, nach Erforderdern, wenn solche zergangen ist, wird ein Löffelvoll Mehl dazu gethan, kleingehackter Petersill und Zwiebeln mit Fleischbrühe mit gedämpft, mit etwas Essig und Citronenscheiben abgewürzt und eine kleingeschnittene Sardelle dazu gethan, alles miteinander gelinde aufkochen lassen und in einer Soosenschaale besonders, mit der Pastete aufgetragen. Oder:

Man verfertigt zuerst einen mürben Hefentaig. Alsdann kocht man Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und röstet sie mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz ein wenig in Butter und läßt sie kalt werden. Nun zieht man ein Paar ausgewässerten Heringen die Haut ab, nimmt sie aus, spaltet sie, daß das Rückgrat und so viel möglich alle Gräten heraus kommen und rollt, nach weggeschnittenem Kopfe und Schwanze, die halben Heringe auf. Hierauf wird um eine Pastetenschüssel ein Rand oder Kranz von dem mürben Taige gelegt, in die Schüssel eine Lage Kartoffel-Scheiben gethan und die gerollten Heringe darauf gesetzt. Diese

werden mit einer Lage Kartoffelscheiben bedeckt, etwas Fleischbrühe darüber gegossen und etliche dünne Scheiben Butter darauf geschnitten. — Das Ganze wird nun mit einem Deckel von dem mürben Taige geschlossen und gebacken. Zur Soose macht man ein Gehäcke von Zwiebeln, Sardellen, Citronenschalen und Kapern, das man in Fleischbrühe aufsiedet und mit dem Gelben von ein paar Eyern abziehet.

Kartoffel-Torte.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund gesottene und klargeriebene Kartoffeln, 8 Eyer, ein Viertelpfund Zucker. Den Zucker rührt man eine halbe Stunde allein; hierauf werden die Mandeln gestoßen und mit den geriebenen Kartoffeln darunter gethan, nebst etwas Zimmt und geschnittenen Citronen alles dies miteinander noch einmal eine halbe Stunde gerührt, sodann wird die Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, der Taig hineingethan und eine halbe Stunde gebacken. Oder:

Man nimmt ein Viertelpfund geriebene Wecken (wovon die äußerste braune Rinde zuvor weggerieben wird), ein Viertelpfund gesottene und zart geriebene Kartoffeln, nicht gar ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, rührt es wohl mit 4 ganzen Eyern und 4 Dottern ab, und thut etwas geschnittene Citronen daran. Hier=

auf werden die übrigen 2 Eyerweiß zu Schaum geschlagen und vor dem Einfüllen darein gethan; es wird ein Model bestrichen und mit Semmelmehl bestreut und die Massa darin gebacken. Oder:

Die Erdbirnen werden geschält, wie zur Suppe, nur nicht so weich gesotten, in einen Seiher geschüttet, worauf man sie recht ablaufen läßt; alsdann werden sie auf einem Reibeisen gerieben und zu einem halben Pfund Zucker, ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln genommen. Diese zwey Stücke zusammen werden mit 8 Eyern angerührt und stark geschlagen, wie eine Mandeltorte. Man bestreicht einen glatten Model mit Butter und bestreuet ihn mit Semmelmehl, ehe man den Taig einfüllt, wird eine ganze Citrone gerieben, das Mark davon geschnitten, darunter gerührt und dann gleich in den Ofen gethan. Bey den Kartoffeltorten, so wie bey allem Kartoffelgebäcke, das aufgehen soll, muß genau bemerkt werden, daß man sie in keine kupferne Mödel oder Formen einfüllt, sonst bleiben sie sitzen und gehen nie auf; irdene Formen sind die beßten.

Kartoffel-Mandeltorte.

Ein Pfund rohe Kartoffeln werden gesotten, aber so behutsam, daß sie nicht aufspringen, dann läßt man sie erkalten und reibt sie wie gewöhnlich. Hierzu kommt 1/2 Pf. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, gestos-

sen, 1/4 Pf. länglicht und zart geschnittener Mandeln, auch 2 Loth geschnittener Citronat. Dies wird alles mit 2 ganzen Eyern und einem Eyerdotter abgerührt und zu den geriebenen Kartoffeln gemischt, sodann so lange gerührt, bis alles die Dicke eines Mandeltortentaigs erlangt. Der Saft von der abgeriebenen Citrone wird auch hinein gedrückt und 1 Löffelvoll weisses Reibmehl, mit ein wenig Rosenwasser angerührt mit unter das Ganze gemischt. Die Tortenforme wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelmehl bestreut, gefüllt und gelinde gebacken.

Kartoffelkäse.

Dieses ist eine für die Haushaltung sehr nützliche und durch verschiedene Versuche so sehr zur Vollkommenheit gebrachte Kunst, daß Leute, die man von diesem Käse essen ließ, ohne ihnen die Bestandtheile vorher zu sagen, solchen von dem beßten Kuhkäse nicht unterscheiden konnten. Man sucht von der rothen und weißen Sorte die beßten und größten Kartoffeln aus und kocht sie weich ab, doch so, daß sie nicht bersten, weil sie sonst die beßte Kraft verlieren. Wenn sie kalt geworden sind, schält man sie rein ab und wirft sie in eine Mulde; alsdann zerreibt man sie entweder auf einem Reibeisen, oder mit einer großen hölzernen Kelle, bis alles recht weich und klein geworden ist. Von diesen Kartoffelbrey können, mit Zusatz dicker,

von den Molken geschiedener Kuh= oder Schaf=milch, wie zu ordinären Käsen nöthig ist, in Ansehung der Güte, drey verschiedene Arten Käse verfertigt werden. Doch muß man die Milch auf Kohlen nicht zu dicke machen, oder zu heiß laben, weil die Käse sonst spröde wer=den und bersten.

Man schüttet demnach in eine andere Mul=de entweder 5 Pfunde von den geriebenen Kar=toffeln und nur ein Pfund dicke Milch, wozu man so viel Salz, auch wann es beliebig, Kümmel, Anis oder Holderblühte nimmt, als zu ordinären Käsen nöthig ist und knetet alles wohl durcheinander. Oder: man nimmt 4 Thei=le Kartoffeln und 2 Theile dicke Milch; oder 2 Pfund Kartoffeln und 4 Pfund gelabte Kuh= oder Schafmilch, welches alles alsdann gehörig gesalzen und wohl durchgeknetet wird. Die er=ste und geringste Art ist vornehmlich für den Gebrauch im Allgemeinen in der Haushaltung bestimmt, für Dienstboten u. s. w. Die zweyte Sorte läßt sich für jedermann verwenden, die dritte aber ist zur Delikatesse. Alle diese drey Sorten, wenn sie wohl durchknetet sind, wer=den zugedeckt und bleiben, im Winter 4 bis 6, im Sommer aber nur 2 bis 3 Tage im Kel=ler stehen. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man alles noch einmal stark untereinander, füllt da=mit die Käseform völlig an und läßt durch die darin befindliche Oeffnungen die überflüßige Feuch=tigkeit ablaufen.

Sie bleiben alsdann, nach Beschaffenheit der warmen oder kalten Witterung, einige Tage in den Formen oder Körben stehen, hernach schüttet man die Käse auf ein Brett und läßt sie in gelinder Wärme vollends abtrocknen, aber nicht an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, weil sie leicht aufbersten. Sollte aber das Aufbersten dadurch noch nicht verhindert werden können, so darf man nur die gespaltenen Käse mit etwas Bier besprengen, oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Rahm gemengt wird, bestreichen und so ferner trocknen. Alsdann legt man sie in Töpfe oder Fäßchen folgender Gestalt ein: Auf den Boden streuet man etwas grünes Vogelkraut, welches im Sommer häufig in den Gärten wächst und wovon man zum Gebrauch im Winter einen guten Theil trocknen kann; hierauf wird der Käse eingepackt, darüber wieder gedachtes Kraut gelegt und so eine Schichte nach der andern, bis das Gefäß voll ist. Hernach läßt man die Käse 14 Tage und länger in den Gefäßen stehen, denn je älter, je besser werden sie.

Um diese Art Käse noch fetter und besser zu machen, kann man zu jedem Käse noch ein bis zwey Löffelvoll Rahm mit zur Massa thun.

Will man große, runde Käse, nach holländischer Art, verfertigen, so nimmt man zu jedem Pfund des Kartoffelbreyes drey Viertelpfunde gelabte Küh- oder Schaafmilch, schüttet so viel Salz, als nöthig ist, daran, fügt aber

noch einen guten Theil frischen Rahm hinzu. Weil solche Käse aber noch leichter bersten, muß man sie desto mehr von außen mit Bier oder Rahm bestreichen. Will man sie auswendig gelb oder röthlicht haben, so darf man nur in den Rahm etwas Safran, oder ein anderes unschädliches Roth, als Kirschwasser oder dgl. mit untermischen.

Will man den ordentlichen Kartoffelkäse recht locker haben, so bereitet man die Masse von einem Theil Kartoffelbrey und drey Theile gelabter Kuh= oder Schaafmilch nach oben erwähnter Art, und läßt sie 3 bis 4 Tage lang in der Mulde stehen. Alsdann wird von derselben eine Lage, eines Daumens dick, in den Käseform gemacht, etwas geriebener Kümmel oder Hollunderblühten mit Muskatblumen vermengt, darüber gestreuet und sodann frische Butter, einer welschen Nuß groß, mit einem Löffel darüber verrieben. Hierauf folgt eine neue Lage der Käsemasse und auf diese eine der zwey andern Ingredienzien. Auf solche Weise fährt man fort, bis der Käseform angefüllt ist und verfährt im übrigen so, wie vorhin bey den andern Arten gezeigt worden ist. Wenn dieser Käse etwas alt wird, so übertrifft er an Güte den holländischen.

Alle Sorten des Kartoffelkäses, haben vor dem gemeinen Käse darin einen Vorzug, daß sich theils in demselben keine Maden erzeugen, sondern daß sie Jahr und Tag gut bleiben,

theils daß sie, je älter, desto besser werden, da hingegen die gewöhnlichen mit der Zeit hart, scharf und zähe zu werden pflegen. Uebrigens muß man sie an einem trockenen Ort verwahren und fleißig von aussen abwischen.

Kartoffelgrütze oder Gries.

Man kochet die Kartoffeln, die ohnehin im Frühjahre auszuwachsen und dadurch unschmackhaft zu werden pflegen, weich, doch nicht allzu weich; schälet die Haut ab, schneidet, wenn sie erkaltet sind, hierauf Scheiben, und aus diesen Würfel, die man auf einem heißen Ofen, oder zur Sommerzeit an der Sonne, dünn ausstreuet und unten fleißigem Umwenden so hart dürret, daß sie ganz glasigt und durchsichtig werden. Ist dieses geschehen, und hat man so viel beysammen, als man auf einmal verfertigen lassen will, so werden sie in die Mühle geliefert und dem Müller empfohlen, nach seiner Geschicklichkeit grobe und klare Grütze hieraus zu verfertigen, wobey auch noch zweyerley zu mancherley Gebrauch nützliches Mehl abfällt. Hierbey hat der Müller die Vorsicht zu gebrauchen, daß er die Kartoffeln zwar auf eine scharfe Mühle schüttet, die aber von Sand und Kleyen rein seyn muß, weil sonst alles durch den Sand verderbt und beynahe unbrauchbar würde.

In der Hauswirthschaft lassen sich beyde Gattungen Grütze eben, wie die aus Waizen,

Spelzkern, Gerste, Haber ꝛc. bereitete, anwenden, jedoch mit dem Unterschied, daß man diese nicht so lange kochen lassen darf, weil sie schon einmal gekocht ist. Der Geschmack von dieser Speise, wie man gewiß überzeugt ist, wird viele reizen, solche oft zu genießen, besonders wenn man die Klöße, so hievon verfertigt werden, mit kalter Milch einrühret, in das zu Nudeln zu gebrauchende klare Mehl aber etwas mehr Eyer, als an anderes, schlägt. — Die kleinen Klöße zu Suppen und Ragou, sowohl aus der Grütze als Mehl, sind so gut, als die aus klaren Waizenmehl gemachten, und für viele Gaumen noch schmackhafter.

Kaffee von Kartoffeln.

Man nehme von den englischen oder holländischen sogenannten Zuckerkartoffeln die kleinsten, wasche sie rein, koche sie blos so viel, daß die Schalen abgehen, schneide sie, wenn sie erkaltet sind, in kleine, den Kaffeebohnen gleiche Stücken. Diese Stückchen werden in der Sonne oder auf einem heißen Ofen, auch in der Bratröhre, wohl getrocknet und dann hellbraun in einer Kaffeetrommel gebraunt und wie der Kaffee behandelt. Der Erfolg wird beweisen, daß dieses Surrogat alle bisher bekannte übertrifft. Nimmt man zu diesem Kartoffelkaffe den halben Theil eigentlichen Kaffee, so wird diese Mischung so stark und wohlschmeckend, daß man sie jedem Kenner vorsetzen darf.

Karviol, s. Blumenkohl.

Kastanien, Maronen, eine im südlichen Teutschland und in Italien häufig wachsende Frucht, die man meistens, blos in der Röhre, in ihrer eigenen Schaale gebraten, zum Nachtische aufsetzt. Man muß, wenn man sie brät, in jede Kastanie in die Schaale einen kleinen Schnitt machen, sonst springen sie mit großem Getöse auf. Man schält sie, etwas weniges gebraten, ab und füllt die Gänse, welche man brät, damit an; auch werden sie, auf gleiche Weise vorgerichtet, in den blauen oder Winterkohl gesteckt und mit gekocht. Man schält sie auch, wenn sie ganz gebraten sind, drückt sie ein wenig und kocht sie bey gelindem Feuer, mit geläutertem Zucker und ein wenig Wein und Citronensaft, nur einige Minuten und verspeißt sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch zur Suppe werden die Kastanien noch verwendet. Zu diesem Behufe brät man die Kastanien, schält sie ab, stößt sie im Mörser fein und treibt sie durch einen Suppenseiher mit Wein oder mit süßem Rahm. Das Durchgetriebene wird auf Kohlen gestellt, mit Zucker und Zimmt gewürzt und über Weckenbrod oder Semmelschnitten angerichtet. Sind sie mit Rahm durchgetrieben, so braucht das Semmelbrod nicht geröstet zu seyn, mit Wein aber wird es in Schmalz geröstet.

Bald und gut braten sich die Kastanien, wenn man sie, nachdem sie eingeschnitten oder eingekerbt sind, in einen Fußhafen legt, in den man unten Salz gethan hat und sie mit Salz bedeckt. Den Fußhafen deckt man gleichfalls zu und stellt ihn über Kohlen. Man sieht sich um und nimmt die Kastanien heraus, wenn sie fertig sind; das Salz bleibt unverdorben und ganz brauchbar.

Keilgebackenes, s. Baumkuchen.

Kerbelkraut, ein bekanntes, der Petersilie ähnliches Gartenkraut, das in der Küche Anwendung unter den Kräutersuppen findet. Im Frühjahre wird die Suppe vom Kerbelkraut als Kur gebraucht und Vormittags genossen. Hier ein Rezept dazu auf eine Person.

Kerbelkrautsuppe.

Eine Handvoll Kerbelkraut wird gewaschen, rein ausgelesen oder geklaubt, klein gewiegt oder gehackt und in einem Fußhafen mit Butter und ein wenig aufgestreutem Mehle gedämpft. Nun gießt man siedendes Wasser, nach Erfordern, auf, salzt und würzt die Suppe, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie über gebähete Semmelschnitten an. Ein Eyerdotter wird unverweilt mit siedender Fleschbrühe angerührt und heiß an die Suppe gegossen, zu welcher man auch Fleischbrühe statt dem Wasser nehmen kann.

Kindbetterinnenbrod.

Ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pf. gestoßener Zucker und ein halb Pf. Butter werden mit ein paar Eyern zu einem steifen Taige angerührt, den man mit Beyhülfe von ein wenig Mehl auswellt und Fingersdicke Streifen, in beliebiger Länge und Breite daraus schneidet. Diese werden auf ein Blech gesetzt, mit zerklopftem Ey bestrichen und in der Röhre gebacken. Man bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Zimmt und Zucker.

Kirschen, eine bekannte Frucht, deren man mehrere Arten, rothe, braune und schwarze hat, die sich wieder in süße und sauere theilen. Die letzten, nämlich die sauern, sind in der Küche die am meisten gebräuchlichen und unter dem Namen Weichseln, am bekanntesten. Ich verweise auch bey den Kirschenzubereitungen auf diesen Namen.

Kirschensoose.

Da Brühen, aus Kirschen gemacht, sowohl von den süßen als sauern Gattungen bereitet zu werden pflegen, so setze ich ein Rezept dazu hierher. Man stößt die Kirschen mit den Kernen in einem Mörser, schüttet sie dann in einen Tiegel, reibt eine Citrone auf Zucker ab und fügt diesen Zucker den gestoßenen Kirschen bey. Man gießt nun weißen Wein darauf und läßt das Ganze eine Weile kochen, worauf man

alles durch einen Durchschlag gießt und das Durchgeseihete noch einmal über dem Feuer anziehen läßt, so ist die Soose fertig. Ist sie nicht süß genug, so setzt man noch Zucker zu; auch kann man gestoßenen Zimmt beysetzen. — Dies ist die Soose von frischen Kirschen, von gedürrten ist sie zwar eben so, nur erfordert das Durchtreiben der gesottenen gedürrten und gestoßenen Kirschen mehr Mühe. Diese, wenn sie gestoßen sind, werden im Wasser und Wein allein, ohne Zucker, gekocht und der durchgetriebene Saft mit dem Zucker, Gewürze u. s. w. erst nachher vermengt, die übrige Verfahrungsweise bleibt die Nämliche.

Klöse, Knödeln, Knöpflein. Dieser giebt es vielerley und werden die meisten bey den Gegenständen, aus denen sie gemacht sind, mitbeschrieben. Hier nur etliche Arten.

Klöschen, gebacken.

Man weicht einen Kreuzerwecken in Wasser ein und drückt ihn wieder aus; rührt das Ausgedrückte mit 3 Eyern und einem Dotter an, thut Salz und ein wenig Muskatblühte daran, formirt kleine Klöschen daraus und bäckt sie schön gelbst aus heissem Schmalz. Sie dienen zu Suppen allein, als auch unter zusammengesetzte Suppen. Der Löffel, womit man diese Klöschen einlegt, wird öfters im heissen Schmalze eingetunkt, damit sich der Taig nicht anhängt.

Klöse von Semmel.

Man reibt harte Semmel, oder weicht sie in Milch ein und drückt sie scharf wieder aus, gießt sodann heiße Butter darauf, schlägt, nach Bedarf, Eyer daran, würzt es mit Muskatenblumen, macht schöne runde Klöschen daraus und läßt sie in Fleischbrühe sieden. Man kann hierzu Mandeln oder fein geschnittene Petersilie, oder kleingehackten Nierenbraten, oder farsirte Krebse, oder Morcheln und dergleichen nehmen und dadurch vielerley Abwechslung bewirken; demnach, blos durch Veränderung der Zusätze, mehrerley Arten Knödeln oder Klöse machen. So kann man auch die mehrerley Arten Klöse statt in Fleischbrühe in Milch sieden, folglich auch allerley Milchklöse zu Tische bringen und als Fastenspeise aufsetzen.

Knochengalerte.

Diese ersetzt die Fleischsuppe und ist selbst ein Mittel, ohne Fleisch, alle Arten Gemüse, kräftig und wohlschmeckend zuzubereiten. Ein Pfund Knochen giebt so viel Nahrung, als 6 Pfunde Fleisch und man kann aus einem Pfunde Knochen 8 Pfunde nährende Brühe gewinnen, nur muß man die etwas mühesame Bereitung der Knochengalerte nicht zu hoch in Anschlag bringen, sie belohnt sich reichlich.

Zur Verfertigung der Knochengalerte kann man alle Arten von Knochen der vierfüßigen Schlachtthiere, als: des Rindviehes, der Käl-

der. Schaafe, Lämmer und Schweine benützen; als auch alle die Beiner des Geflügels anwenden. Die schmackhafteste Brühe geben die Schweinsknochen und von allen übrigen die Rippen- Witbel- und Hüftknochen einer jeden Schlachtviehgattung. Es ist im Uebrigen gleichviel, ob die Knochen roh oder gekocht genommen werden, wenn sie nur rein sind. Sie müßen von allem Fleisch und Sehnen gereinigt seyn, in welchem Falle man sie dann aufheben kann, bis eine Parthie beysammen ist, um Galerte daraus zu machen. Besonders muß man Acht haben, daß die Knochen, wenn man sie aufhebt, nicht schimmlicht werden; man bestreut sie daher mit fein gestossenem Salz und legt sie an einen kühlen und trockenen Ort in Verwahrung.

Will man nun die Knochengalerte bereiten, so verfährt man folgender Gestalt: Man hauet die Knochen und Beiner mit einem starken Fleischbeile in kleine Stücke und stößt diese in einem reinen eisernen Mörser zu Pulver. — Während dem Stoßen gießt man, von Zeit zu Zeit, einen Löffelvoll frisches Wasser zu. Eine Person kann in einer Stunde 6 Pfunde Knochen zerstoßen. Wenn nun die Knochen im Mörser zerstoßen sind, so siebt man sie durch ein etwas feines Sieb und stößt das, was im Siebe bleibt, vollends klar. Das auf diese Art erhaltene Knochenpulver schüttet man in einen Topf, gießt auf jedes Pfund desselben 4 Pf.

Wasser und läßt die Massa bey gelindem Feuer 4 bis 5 Stunden langsam kochen; wobey man sie gehörig abschäumt, salzt nnd manchmal umrührt, gegen das Ende aber ruhig einkochen läßt. Nach vollendetem Kochen läßt man die Brühe erkalten, da sie dann zu einer festen Galerte gestehet. Nun stürzt man den Topf auf einen reinen Anrichttisch, hebt ihn von der Massa ab und schneidet das auf dem Boden sich gesetzte gröblichte Knochenpulver davon, die übrige Gallerte aber mit einem dünnen Drath oder starken Zwirnfaden, in Scheiben. Das unten weggeschnittene Knochenpulver siedet man noch einmal mit Wasser und verfährt auf die nämliche Art damit wie zuerst.

Zu bemerken ist nun noch besonders: ehe man die abgekochte Knochenbrühe erkalten läßt, wird das obenauf schwimmende Fett rein abgeschöpft, durch ein Haarsieb gegossen und gleich anderm Abschöpffett verbraucht. Sind unter Knochen die man stößt, Markknochen, so thut man das Mark, so viel möglich ist, heraus und verbraucht es besonders. Alle bey Tische zurücke gelegte Knochen und Beiner vom Fleisch und Geflügel, gesotten oder gebraten, wenn sie von dem noch anhängenden Fleisch und den Sehnen rein gemacht und befreyt worden sind, sind so gut, wie die frischen zu gebrauchen.

Will man nun die auf diese Weise erhaltene Knochengalerte zu Suppen oder andern Speisen, wozu Fleischbrühe erforderlich ist, an-

wenden, so löst man ein Pfund derselben in zwey Pfund kochendem Wasser auf, schlägt das Aufgelöste durch einen Suppenseiher, salzt sie noch und verwendet sie nun nach Gefallen, so wie man Fleischbrühe verwendet. Mit Kräuterpulver kann man die Würzung geben, auch Wurzelwerk darin kochen.

Schon auf die vorbeschriebene Weise kann man die Knochengalertscheiben an einem kühlen und luftigen Orte mehrere Tage frisch und gut erhalten; man kann sie aber auch, auf die nämliche Art, wie getrocknete Fleischbrühe (m. s. diese unter Fleischbrühe) behandeln und getrocknet lange aufheben.

Da es bekannt ist, daß die Knochen den sechsten Theil von dem Gewichte eines Thiers betragen; so ist es allerdings ein erheblicher Gewinn, wenn wir diesen sechsten Theil, welcher bisher weggeworfen und blos als Dünger behandelt wurde, zu Nutzen bringen. In großen Oekonomien verdient diese Erfindung allerdings Beherzigung.

Königspulver, s. m. bey Kräuterpulver.

Blau- oder Braunkohl, als Vorkost.

Wenn man den Kohl abgestreift, gewaschen und gehackt hat, setzt man ihn mit einem Stück Butter oder Fett, nebst Salz und Wasser, oder besser Fleischbrühe, zum Feuer, läßt

ihn damit weich kochen und ehe er ganz einkocht, wirft man ein wenig Zucker hinzu. Um seinen Geschmack zu erhöhen, pflegt man geschälte Kastanien, auch wohl nur gekochte in Stücken geschnittene, und mit Butter und Zucker geröstete Kartoffeln, beyzumischen. — Hierzu kann man allerley gekochtes und gebratenes oder grillirtes Fleisch, Schinken, Pöckel- und Räucherfleisch, Bratwürste, Eyerkuchen und mancherley andere Eyerspeißen geben. Im Fußhafen oder Stolltiegel gedämpft, mit obenbemerkten Zuthaten, wenn er vorher im Salzwasser gebrüht worden, ist der Blaukohl viel besser, als nur blos gesotten.

Kohl: Blau- oder Winterkohlsproßen.

Im Frühjahre treiben alle Winterkohlgattungen junge Sproßen aus, die ein sehr gutes Gemüße liefern. Man putzt diese Sproßen sauber, brühet sie ein wenig im Salzwasser, legt sie aus diesem in kaltes Wasser, welches man, nach kurzem Verweilen, durch einen Seiher ablaufen läßt. Unterdessen läßt man ein Stückchen Butter in einem Fußhafen zergehen und röstet ein paar Löffelvoll Mehl hellgelb darin, gießt Fleischbrühe dazu und legt die Kohlsprossen darein, damit sie weich dämpfen. Wenn sie bald fertig sind, so wird Salz und Gewürz, nach Erfordern, darauf gestreut und der Stolltiegel während dem Dämpfen nur zuweilen geschüttelt, nie darinnen gerührt, damit die Spros-

sen hübsch ganz bleiben. Vor dem Anrichten verührt man ein paar Eyerdottern mit saurem Rahm, gießt von der Brühe des Gemüßes daran und rührt dies in einem Pfännchen auf Kohlen heiß an und gießt es über das angerichtete Gemüße.

Kohlraben, Oberkohlrüben, ein bekanntes und sehr geschätztes Kohlgewächs, das vortreffliches Gemüße zu Tische liefert. Man hat frühe und späte Kohlrabengattungen. Die erstern sind klein aber sehr zart und man darf sie für den Küchengebrauch nicht viel größer als einen etwas großen Borsdörferapfel werden lassen, sonst setzen sie Holz an. Die späten Kohlraben ebenfalls, müßen nicht zu alt und zu groß seyn, wenn sie ein gutes Gemüße liefern sollen. Bey dem Vorrichten oder Einputzen der Kohlraben, ist besonders darauf Acht zu haben, daß man die rein abgeschälten Aepfel oder Knollen derselben, von obenherein in Scheiben schneidet und damit nach untenhin fortfährt, aber, so bald man mit dem Messer auf holzige, zähe Fasern stößt, aufhört und den holzigen Theil weglegt. Von den Blättern nimmt man blos die weichen und zarten, gegen das Herz der Pflanze hin stehenden und die Herzblätter selbsten.

Kohlraben zu kochen.

Man schält und schneidet die Kohlraben

samt dem schönen Kraut in eine Schüssel, wäscht sie sauber aus, setzt sie in siedenden Wasser zum Feuer, salzt und läßt sie weich sieden; seihet dann das Wasser ab, läßt Abschöpf- oder Braten-, Gänse- oder Schweinfett in einem Stollhafen zerfließen, stäubt Mehl darein, läßt es gelbbraun werden, gießt gute Fleischbrühe daran, rührt es wohl ab, und thut die Kohlrabi darunter, auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe, wenn man sie hat, läßt sie langsam fertig kochen, richtet sie dann an und trägt sie zu Tische.

Kohlraben mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man schält schöne Kohlraben und schneidet sie, nebst eben so viel gelben Rüben und grünen Erbsen in beliebige Stücken, läßt sie in gesalzenem Wasser ein wenig sieden, setzt in einem Fußhafen Abschöpf- oder anderes Fett auf Glut, legt ein wenig Zucker darein, gießt die Kohlraben in einen Seiher und läßt sie ablaufen; bringt sie dann auch in den Fußhafen und läßt sie dünsten, bis sie anfangen weich zu werden. Nun stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt die nöthige Fleischbrühe daran, salzt sie, wenn es nöthig ist und läßt sie vollends auskochen. Daß das nöthige Gewürz, Pfeffer und Jugwer, daran kommen muß, versteht sich von selbsten.

Kohlraben, gefüllt.

Man nimmt zwar junge, aber doch von den größten Kohlraben, schält sie und schneidet sie jede in zwey gleiche Hälften. Diese höhlt man jede, doch nicht allzu tief, aus und füllt sie mit einer gemischten Fleisch- und Krebsfülle, legt immer beyde aufeinander gehörige Hälften wieder zusammen, bindet sie aufeinander und setzt sie in einen Fußhafen mit Fleischbrühe zum Feuer. Hier läßt man sie fertig dämpfen und ist dies fast geschehen, so röstet man etliche Löffelvoll Mehl in Butter weißgelb, rührt es mit ein wenig Brühe von den Kohlraben ab und gießt es wieder an diese. Indessen wird das Grüne von diesen Kohlraben, wie gewöhnlich, gekocht und angerichtet und die gefüllten Aepfel desselben, nach abgeschnittenen Fäden, zierlich darauf gesetzt, die Brühe darüber gegossen und nun aufgetragen. Es ist ein Hauptgemüße auf jede Tafel.

Kohlraben gedünstet.

Man schält und schneidet die Kohlraben würfligt, wäscht sie rein, läßt sie im gesalzenen Wasser übersieden, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Nun wird in einem Fußhafen Abschöpf- Braten- Gänse- oder Schweinfett heiß und ein wenig Zucker darin braun gemacht, die Kohlraben darunter gerührt und man läßt sie, unter beständigem Umrühren, auf Kohlfeuer langsam dämpfen, stäubt

ein wenig Mehl daran, und läßt es noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, hat alles angezogen und ists fertig, so richtet man an. Die feinen Blätter der Kohlraben werden geputzt, gebrüht, gehackt und auch mitgedünstet.

Kompote, s. Compote.

Konsommee, s. Consomee.

Kopfsalat, s. unter Salat.

Kräuteressenz.

Man wählt hierzu die gewürzhaftesten und feinsten Kräuter, z. B. Basilikum, Thymian, Rosmarin, Melissen, Fenchel, Lavendel, Zellerie, Kerbelkraut, Pfefferkraut, Petersill u. dgl. m., hackt dieselben klein, reibt die Schaale von einer Pomeranze und von einer Citrone auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene auf die Kräuter und drückt den Saft dazu. Nun gießt man guten Estragon-Weinessig ein paar Löffelvoll auf die Massa und preßt den Saft durch ein Tuch aus, welchen man sofort in eine kleine Flasche füllt und fest zustopft. Diese Essenz giebt den Soosen, zu denen sie sich schickt, einen hervorstechenden, angenehmen Geschmack, nur durch etliche Tropfen.

Kräuteressig.

Diesen kann man blos zu gemeinen Soo-

sen bereiten. Es werden hierzu die Kräuter, wie zu der vorigen Essenz genommen, nur daß man noch ein wenig Lavendel- oder Rosmarin-blühte hinzusetzen und Citron- und Pomeranzen-schaalen daran legen kann. Die Blätter der Kräuter werden von den Stielen losgestreift, in eine Bouteille gefüllt und so viel Weinessig darauf gegossen, daß sie damit bedeckt sind, hierauf nicht allzufest zugepfropft und endlich in der Sonne digerirt, bis der Weinessig den verlangten aromatischen Geschmack hat. Ein Löffelvoll dieses Essigs wirkt bey den Soosen, wohin er sich schickt, mehr als 1/2 Loth Gewürze, welches man ganz dabey entbehren kann.

Kräuterpulver und Königspulver.

Es werden hierzu, je von jeder Art, getrocknet, ein Loth allerley wohlriechende und gewürzhafte Kräuter, als: Basilikum, Isopen oder das sogenannte Bohnenkraut, süßer Fenchel, Citronenmelisse, Kerbel- und Petersilien- auch Zellerie-kraut und Rosmarin- und Lavendelblühte, endlich Pfefferkraut und Majoran genommen und in der Luft und Schatten gedürret, sodann von den Stengeln gereiniget und zu Pulber gerieben. Nun versetzt man damit gestoßen: 1 Loth Trüffeln, 2 Loth getrocknete Spitzmorcheln, 1/2 Loth Muskatennuß und 1/2 Loth Muskatenblühte, ferner 1/2 Loth Coriander und etliche Nelken, reibt und vermischt alles wohl untereinander und füllt es trocken in eine glä-

serne Flasche, die man wohl zustopft, und zwar jedesmal, so oft man etwas von dem Pulver gebraucht, welches statt dem Gewürze an alle Brühen oder Soosen, an Suppen, Ragou und dergleichen treffliche Dienste leistet, auch das Gewürz ersetzt.

Man macht zu den weißen Soosen, besonders zu Frikasseen, das Königspulver, und zwar auf folgende Weise: Man nimmt hierzu: 3 Eßlöffelvoll getrocknete Spitzmorcheln und, wenn man sie haben kann, eben so viel getrocknete Champignons, einen Löffelvoll Citronenschaalen, einen Löffelvoll Thymian, einige Gewürznelken und einen halben Löffelvoll langen oder weißen Pfeffer. Diese Gegenstände müßen so getrocknet seyn, daß man sie zu Pulver stoßen kann, man darf sie aber nicht an der Sonne, noch durch Feuer trocknen, sondern in der Luft, jedoch im Schatten und zwischen weißem Papier. Wenn alle genannte Gegenstände fein gestoßen und untereinander gemischt sind, füllt man sie trocken in eine gläserne Flasche, die immer wohl verstopft bleiben muß. Dieses Pulver ist zu allen weißen Soosen, besonders zu Eingemachten oder Frikasseen vorzüglich brauchbar.

Kräuterpulver zu Pasteteneinlagen, braunen Gerichten, dergleichen Soosen und Ragous.

Man nimmt 4 Loth getrocknete Champig-

vons, 4 Loth Trüffeln, 6 Loth Morcheln, 4 Loth Schalotten oder Roccambolen und von einer Pomeranze die Schaale (oder 1 Loth recht reine und ausgesuchte dürre Pomeranzenschaale). Ein jedes wird gut im Schatten und der Luft, zwischen Papier, getrocknet, gestoßen und endlich alle Gegenstände untereinander gemischt. — Nun setzt man fein gestoßen zu: 1/2 Loth Muskatenblumen, 1/2 Lth. Nelken, 1/2 Loth Pfeffer, etwas gestoßenen Thymian und Majoran, mischt alles nochmals wohl und thuts in eine gläserne Flasche, die man wohl verpfropft. An alle braune Brühen, besonders an die sauern, ist dieses Pulver als Gewürz vortrefflich zu gebrauchen.

Kräuterpulver, vermittelst welchem man zu allem Fleisch, besonders Fischen, eine sehr angenehm und wohlschmeckende Brühe machen kann.

Man nimmt ein Viertelpfund geriebenes Brod und röstet dieses in Butter oder Schmalz recht hart, so, daß man es, nachdem es kalt geworden ist, auf einer Kaffeemühle mahlen kann. Zu diesem gemahlenem Brode thue man, alles zu Pulver gestoßen, 1/2 Loth gedürrten Thymian oder Spick, 1/2 Loth gedürrten Beyfuß, 1/2 Loth Lorbeerblätter, 3 Loth gedürrte Kapern, 2 Loth gedürrte Trüffeln und 3 Loth gedürrte Morcheln. Dieses alles untereinander gemischt und mit etwas feinem Mehle, vermit-

telst ein wenig Rosen- oder Kirschenwasser, zu einem steifen Taige ausgewürkt, zu dünnen Fladen gemacht und in einem nicht zu heissen Backofen austrocknen lassen, so, daß man die Fladen nach dem Erkalten im Mörser stoßen kann. Bey dem Stoßen werden etliche Gewürznelken beygemischt, die gegen das Anlaufen oder Schimmeln sichern und das auf diese Art erhaltene Pulver in eine gläserne Flasche oder Boutellie gefüllt und gut zugepfropft, oder die Oeffnung des Glases mit einer Blase zugebunden. Will man Gebrauch bey gewöhnlich abgesottenem Kalbs- Lamms- oder Hammelfleisch, auch bey so genannten blau abgesottenen Fischen machen, so nehme man einen, zwey, oder drey Kochlöffelvoll von diesem Pulver, je nachdem man wenig oder viel Fleisch oder Fische hat, schütte solches in ein wenig gute Fleischbrühe und lasse es nur einen Wallauf darinnen kochen und gleich heiß über Fleisch oder Fische angerichtet, auftragen, so wird man von den Gästen großes Lob über den vortrefflichen Geschmack dieser Soose einerndten. Man kann auch, vermittelst dieses Pulvers, Hühner und Tauben, kalten Braten und dergleichen frikassiren, wenn man unter die Fleischbrühe, worinnen man das Pulver aufwallen läßt, ein wenig Wein, Essig und Citronensaft mischt. Ueberhaupt muß man sich beym Gebrauche und bey der wirklichen Anwendung der bisher beschriebenen Kräuteressenz, Essig und Kräuterpulvern, nach den Um-

ständen richten. Uebrigens wird bemerkt: daß wenn Fleisch, Fische, Geflügel und dgl. nicht beym Abkochen schon gesalzen sind, dies vor dem Anrichten und ehe man die Soose aus diesem Pulver darüber gießt, noch geschehen muß.

Kräutersalat, s. Salat.

Kraftbrühe, s. Jus (Schü).

Kraftsuppe für Kranke.

Man brät ein Huhn; wenn es halb fertig ist, so zerstößt man es zu kleinen Stücken, gießt ein Maas gute, kräftige Brühe hinzu, stößt ein Viertelpfund Mandeln klein, thut sie dazu und läßt es gut durchkochen. Sodann zwingt man alles durch eine grobe Serviette, Wenn man will so kann man auch ein Stückchen Citronenschaale und ein Stückchen Zimmt daran legen, auch wohl etwas Citronensaft hinzufügen und es mitkochen lassen. Wenn die erste Brühe abgegossen ist, so gießt man auf den Rückstand der Zuthaten noch einmal eine Maas Fleischbrühe, läßt alles noch wohl auskochen und zwängts durch, so erhält man immer noch eine gute Suppe.

Krafttorte.

Man nimmt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln und stößt sie, imgleichen 1/4 Pfund Zucker, der ebenfalls gestoßen und beydes mit 2 oder 3 Eyerdottern angerührt wird. Unter diese Tor-

tenfülle rührt man auch noch von einer Citrone die klein geschnittene Schaale und gestoßenen Zimmt, nach Erfordern. Nun formirt man aus Oblaten, durchs Zusammenkleben mittelst Eyerweiß, eine Tortengestalt, füllt diese mit der Masse nicht allzudicke und bäckt sie auf dem Tortenblech in der Röhre ganz langsam und leicht. Nachdem die Torte etwas verkühlt ist, kann man, wenn man will, mittelst Wasser und Eyerweiß, oben, über die Torte ein Eis streichen und im Ofen oder der Röhre noch ein wenig anziehen lassen. Man kann, nach Belieben, unter die Fülle auch noch klein geschnittenen Citronat und Pomeranzenschaale mischen, desgleichen auch selbige, statt mit Eyerdotter, mit Citronensaft anrühren, nur Letzteres mit aller Vorsicht, damit die Fülle nicht zu fest bleibt, aber auch nicht zu weich wird. Es werden auch, durchs Ausschneiden aus Oblaten, allerley kleine Figuren gebildet, mit der Krafttortenfülle dünne belegt, gebacken, glasirt und als Confect beym Nachtische aufgesetzt.

Krammetsvögel.

Sie werden gerupft, ausgenommen, oder nicht ausgenommen, wie man will, dann gewaschen, am Vogelspiese, oder auf dem Roste gebraten, fleißig mit Butter begossen und mit Semmel= oder Reibmehl bestreut. Man kann sie auch auf folgende Art in der Pfanne braten. Man hackt den gereinigten Magen, das

Herz und die Leber derselben recht klein und rührt dieses unter geriebene und in Butter geröstetes Semmelmehl nebst etwas gestoßenen Wachholderbeeren. Diese Masse füllt man in die ausgenommenen Krammetsvögel, und brät dieselben mit Butter in der Pfanne, wobey man sie noch fleißig mit Semmelmehl bestreut.

Krammetsvögel, Halbvögel, oder auch Lerchen in einer vortrefflichen Soose.

Diese Vögel, es versteht sich ohnehin jede Gattung für sich, werden, nachdem sie gerupft sind, ausgenommen und in einem Stollrein oder Stolltiegel in Schmalz mit etwas Salz und Reib- oder Semmelmehl gebraten. Die Brühe oder Soose wird auf folgende Weise bereitet. Feines Mehl, ein wenig Zucker und Zwiebeln, werden in Butter oder Schmalz schön gelb geröstet, ein wenig Wasser und gestoßene Wacholder- oder Krammetsbeere, nebst etwas gestoßene Nelken und ein paar Citronenscheiben später daran gethan, nur langsam und wenig, verdeckt aufgekocht und dann über die gebratenen Vögel gegossen. Nachdem das Ganze noch ein wenig angezogen hat, so nimmt man die Vögel aus dem Kochgeschirre, legt solche auf die Schüssel oder Platte und läßt die Brühe durch einen Seiher oder Durchschlag darüber laufen.

Krapfen, mehrere Arten, s. u. Kuchen.

Kraut, das weiße, das blaue und rothe, gehören unter die Kopfkohlgattungen, sind aber ein bedeutender Küchengegenstand, sowohl zu Gemüßen, als auch zu Salat. Wer kennt nicht Sauerkraut, sowohl gehacktes als geschnittenes? Krautsalat, weißen, blauen und rothen und das sogenannte süße Kraut? Ich setze nur einige Bereitungsarten her, da die gwöhnliche Art Kraut zu kochen, Jedermann bekannt ist.

Kraut, weißes, mit Rahm.

Man putzt das Kraut ordentlich ein und schneidet besonders die starken Rippen und den Strunk oder sogenannten Kägen heraus, brüht es im Salzwasser, überhackt es ein wenig und dämpft es dann gehörig im Butter, auf Kohlen. Gebräuntes Mehl und ein paar Löffelvoll süßer Rahm, mit Fleischbrühe verdünnt, werden endlich an das Kraut gegossen, gepfeffert und dasselbe angerichtet. Statt dem gebräunten Mehle kann man auch ein paar Loth fein gestoßene Mandeln nehmen, dann würzt man aber mit Muskatenblühte.

Kraut, oder Weißkraut, als Vorkost.

Man kocht den Weißkohl mit Wasser und Salz weich, sodann nimmt man ihn wieder aus dem Topfe, läßt ihn abkühlen und legt ihn, nebst einem Stückchen Butter, Muskatenblumen, englisch Gewürz, Pfeffer, auch wohl et=

was Kümmel, in eine Kasserole, gießt ein wenig Fleischbrühe hinzu und läßt ihn damit abkochen. Um die Brühe sämig zu machen, brennt man zuletzt in ein wenig Butter Mehl braun, schüttet es darunter, legt das beliebige fertige Fleisch dazu und richtet, wenn dies angezogen hat, gehörig an.

Kraut, Essigkohl, Essigkraut.

Man hobelt oder schneidet weißes oder Rothkraut, wie zu Krautsalat und kocht es in Wasser, oder besser in Fleischbrühe, und noch besser in halb Fleischbrühe und Wein, halb fertig. Sodann thut man das Kraut, nebst Butter oder Bratenfett mit Muskatenblumen und Pfeffer in einen Fußhafen oder in eine Kasserole, gießt Essig dazu und läßt es damit durchdämpfen, doch nicht ganz einschmoren und richtets an. Zu diesen beyden Zubereitungsarten kann man Schinken, Karbonade, Würste oder auch Pöckelfleisch auflegen.

Das sogenannte baierische Kraut wird eben so zubereitet, nur nicht vorher gekocht, sondern gleich in Gänse- oder Schweineschmalz mit einer großen Zwiebel gedämpft, wobey man aber Acht haben muß, das es nicht anbrennt. — Dann wird es mit Wein, Essig und Fleischbrühe ausgekocht.

Kraut, saures, Sauerkohl.

Die Kochungsart des sauern Krautes ist,

in Ansehung ob das Sauerkraut neu oder alt ist, in etwas verschieden. Das neue wird mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt; das alte wird vorher ein wenig mit frischem Wasser ausgewaschen und kommt im kalten Wasser zum Feuer. Wenn man bey dem Zusetzen das Fett, es sey welches es wolle, gleich dazu thut, so kocht sich das Kraut weicher. Man muß es bald in Sud zu bringen suchen, aber nicht mit warmen, sondern kalten Wasser zusetzen. Hat das Kraut eine Stunde gekocht, so wird das Fleisch, welche Art Fleisch es ist, in das Kraut gelegt und mitgekocht. Etliche Borsdorferäpfel, nach Ermessen, ob es viel oder wenig Kraut ist, mehrere oder wenigere, werden geschält, in Vierteln geschnitten und oben auf das siedende Kraut, eine Stunde vorher, ehe es fertig ist, gelegt und darauf gedämpft, sind sie das, abgenommen, beym Anrichten verrührt und mit dem Kraute vermischt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird auch ein Glas Wein an das Kraut geschüttet, aber ja nicht eher, sonst verflüchtigt sich der Weingeist.

Man hat auch ein garnirtes Sauerkraut, dieses wird aus gekochtem rothen Kraut und aus gekochtem gewöhnlichen Sauerkraut zusammengesetzt und folgends gemacht: man hackt gekochten Schinken mit ausgegräteten Sardellen oder Hering klein, bestreicht einen Fußhafen oder Kasserole mit Butter, bestreut diesen mit

Semmelmehl und belegt den Boden mit ganzen Kapern, Sardellen und Schinkenschnitten. Nun wird eine Lage rothes gekochtes Kraut darauf gethan und diese mit dem Gehäcke bestreut, dann eine Lage Sauerkraut; hat man gebratene übrige Stücke von einem Haasen oder Rehschlegel, so legt man die auf die Sauerkrautlage, nun wieder Rothkraut darauf und zuletzt das Uebrige von dem Gehäcke darüber gestreut. — Dies alles wird mit einem Glas Wein und einem Glas Fleischbrühe übergossen, auf Kohlen anziehen lassen und dann angerichtet, so, daß das rothe und sauere Kraut nebst dem Gehäcke untereinander kommt und die auf dem Boden der Kasserole oder des Fußhafens liegende Sardellen und Schinkenscheiben oben ordentlich auf das Kraut zu liegen kommen. Die wenige Brühe mit den Kapern wird darüber gegossen.

Auch mit übrig gebliebenen gesottenen oder gebackenen Fischstücken, die man rein ausgrätet und das Fleisch hackt, das Gehäcke mit Kapern vermischt und zwischen die Krautlagen in den Fußhafen streut, kann man ein garnirtes Kraut, ganz nach obiger Anweisung machen und eben so damit verfahren.

Kraut, m. s. auch baierisch Kraut, im Buchstaben B.

Kraut, saueres, mit Hecht.

Das Kraut wird, wie gewöhnlich, nur,

weil es ein Fasttagsessen werden soll, ohne Fleischbrühe, nur mit Butter und Wasser gekocht. Man schlachtet einen Hecht ab, schuppt ihn und schneidet beliebige Stücke daraus, die man im Salzwasser absiedet. Der Kopf des Hechts muß ganz mitgekocht werden. Die Stücken werden abgehäutet, ausgegrätet und in kleine Theile verzupft. Zu 2 Pfund Hecht nimmt man 1/8 Maas süßen Rahm, 4 Loth Butter, läßt diese zergehen und gießt den Rahm daran, thut auch das Kraut, welches recht eingekocht seyn muß, dazu, läßt alles untereinander gemischt über dem Feuer anziehen und gießt ein Glas Wein zu. Nun wird die Schüssel, in der man das Kraut auftragen will, zur Hand genommen, eine Lage Kraut und auf diese eine Lage gezupften Hecht gelegt und so fortgefahren, bis alles auf der Schüssel ist; die letzte Lage muß aber Kraut seyn. Jetzt wird der Hechtkopf in die Mitte auf das Kraut gesteckt, Semmelmehl über das Ganze gestreut, mit dünnen Schnitten Butter belegt und im Bratofen gelb gebacken. Die Schüssel muß diesfalls von Steingut seyn.

Kraut, saueres, gehacktes.

Man lasse in einem Tiegel Abschöpf- oder anderes Fett, und damit ein wenig Zucker braun werden, gebe das Kraut darein und lasse es eine Stunde, unter öfterm Umrühren, dünsten; stäube ein wenig Mehl darein, rühre es um

und lasse es unter öfterm Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darein, bis es dünne genug ist, und lasse es gelinde aufkochen. Auch in dieses kann man ein Glas Wein, kurz vor dem Anrichten, gießen. Wenn man Gäns- oder Bratenfett darunter rührt, so wird es desto schmackhafter, nur muß man Acht haben, daß es nicht zu fett wird. Man giebt gewöhnlich schweinerne Carbonaden oder warmen Schinken dazu.

Krautskopf, gefüllter.

Man höhlet einen schönen Krautskopf von oben her aus, brühet von dem Herausgestochenen eine Handvoll mit siedendem Wasser ab, hackt es klein und seihet das Wasser davon. Nun nimmt man Speck, Kalbfleisch, Semmelmehl, Salz und Gewürz, auch zwey Löffelvoll Milchrahm, alles nach Erfordern, dazu, schlägt noch zwey Eyer daran, rührt alles wohl untereinander und füllt das Kraut damit, legt ein paar Krautsblätter darüber und verbindet es gut; legt es in einen Fußhafen in Fleischbrühe auf ein paar Speckscheiben, deckt es zu und läßt es wohl sieden. Wenn es genug gesotten ist, löst man den Faden auf, nimmt die Blätter weg, schneidet das Ganze in vier Theile und legts wieder in Stolltiegel. Zu der Brühe, worin es gesotten hat, gießt man in Butter gebräuntes Mehl mit ein wenig Rahm, würzts mit Pfeffer und wenig Muskatennuß,

auch Citronenschnitzeln und läßt es noch gelinde durchdämpfen, legts dann ordentlich auf eine Schüssel, gießt die Brühe darüber und trägt es zu Tische.

Diese Art gefüllten Krautskopf zu kochen, ist zwar die kürzere, aber nicht die beßte; die nachstehende Verfahrungsart ist ungleich besser. Man nimmt einen großen, flachen Krautskopf; die 12 oder 15 äußern, reinen und unbeschädigten Blätter löst man behutsam ab, damit sie ganz bleiben und die innern, gegen das Herz stehenden Blätter, nebst diesem, schneidet man von dem Strunk oder Kägen und hackt oder wiegt sie klein. Nun kommt Butter in einen Fußhafen, in welchem das gehackte Kraut gedämpft wird, die abgenommenen Blätter aber werden in kochendem Wasser, nur ein paar Minutenlang, vorsichtig gebrüht und mit kaltem Wasser eben so behutsam abgeflößt und in einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Sofort bereitet man die Fülle folgendermassen. Soll der Krautskopf für 6 Personen zu Tische kommen, so nimmt man 1 Pf. Kalbs- oder 3/4 Pfund junges Schweinefleisch, nebst 4 Loth frischem Nierenfett, oder auch übrig gebliebenen Braten, von welcher Art er ist, nur nicht von sauerem, hackt oder wiegt dieses klein und stellt das Gehäcke beyseite, gehörig gesalzen und gepfeffert. Inmittelst wird der Krautskopf bereitet: 3 Händevoll Semmel- oder Reibmehl werden in Schmalz geröstet und nebst dem ge-

dämpften gehackten Kraut und zurückgestelltem gehacktem Fleische mit 4 Eyern und einer obern Tasse voll süßem Rahm untereinander gerührt. Auf eine flache Schüssel legt man 6 Fäden von gedrehten leinenen Garn über das Kreuz und schränkt sie in der Mitte zusammen, doch so, daß noch jeder Faden an jeder Seite der Schüssel darüber wohl hinaushängt. Auf diese Fäden legt man, in der Mitte der Schüssel, eines von den größten Krautsblättern, neben herum auf dieses die übrigen Blätter so, daß der Obertheil von jedem Blatte unten auf dem Bodenblatt zusammen mit den übrigen stößt und die Blätterrippen über sich sehen. Die wohluntereinander gerührte Fülle wird nun in die aufgestellten Blätter vorsichtig eingefüllt, ein Blatt darüber gelegt und die in die Höhe stehenden Blätter werden mit den Händen einwärts gedrückt, um die Form eines Krautskopfs dadurch zu erzielen. Ist dies geschehen, so legt man oben noch ein Krautsblatt darauf und bindet die 6 Fäden oben alle gut zusammen. In einem, zu der Größe des Krautkopfs geeigneten Fußhafen oder Stolltiegel, legt man von dünnen, nicht kienigtem, sondern reinen weißen Holzspänen ein Kreuz und den Krautskopf darauf. Man gießt so viel siedende Fleischbrühe daran, daß diese halb über den Kopf geht oder dieser in halber Höhe in der Fleischbrühe steht. Der Tiegel wird mit einer passenden Stürze, auf die man glühende Kohlen

legen kann, bedeckt und man setzt ihn auf Glut und legt diese auch darauf. Nach zweystündigem Kochen kann der Kopf fertig seyn, was man durchs Nachsehen erfährt. Eine halbe Stunde vorher röstet man einen Rührlöffelvoll Mehl in Butter gelb, rührt dieses mit etwas Brühe vom Krautskopfe an, setzt ein wenig Pfeffer und Muskatenblühte zu und gießts in die Brühe im Tiegel. Sollte sich diese zu stark eingekocht haben, so hilft man mit Fleischbrühe nach. Beym Anrichten muß man Acht haben, daß man den Kopf ganz auf die Platte bringt, worauf er soll aufgetragen werden. Man gießt diesfalls die Brühe ab und sucht den Kopf mit Hülfe eines breiten Schäufelchens geschickt und mit Umbiegung des Tiegels, auf die Platte zu bringen, schneidet die Fäden ab und zieht sie weg, schüttet dann die indessen heiß gehaltene Brühe über den Kopf und trägt ihn auf.

Dies ist zwar eine etwas umständliche, aber vortreffliche Behandlung eines gefüllten Krautkopfs, die man noch in der Zeit, wo die Krebse zu haben sind, sehr erhöhen kann. Man siedet nämlich 1 Pfund mittelgroße Krebse, schält Schwänze und Scheeren aus und stößt, mit Wegwerfung der Galle, alles Uebrige von den Krebsen klein, röstet dies in einem Vierteläpfund Butter, gießt von der Brühe des Krautkopfs daran, läßts ein wenig aufkochen und preßts durch einen Seiher. Diese Brühe gießt man unter die andere an den Krautskopf und

richtet sie, wenn sie angezogen hat, mit an. Die Krebsschwänze und Scheeren legt man oben zierlich auf den angerichteten Kopf. Dieses Gerichte kann, als eine Hauptschüssel, auf jede Tafel gegeben werden.

Krautkuchen.

Man nimmt von einem kleinen Krautskopfe die schönen Blätter, schneidet die Rippen heraus und brüht sie in siedendem Wasser, drückt's aus und hackt es klein. Eine Zwiebel wird fein geschnitten und mit dem gehackten Kraut in Butter weich gedämpft. Nun siedet man 1 Pf. Ochsenleber, doch nur so viel, daß man sie reiben kann, reibt diese, wenn sie kalt ist, auf dem Reibeisen, setzt 1/4 Pf. frisches Nierenfett und Speck gehackt dazu und macht mit all diesem und mittelst für 1 Kreuzer eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weckenbrode eine Fülle. Diese rührt man mit 4 Eyern und einer Obertasse voll süßen Rahm an und salzt und würzt das Ganze nach Erfordern. Eine Bratpfanne, oder ein sonst dazu geeignetes Geschirr, wird mit Butter ausgestrichen, sodann mit ganzen, ein wenig gebrühten Krautblättern belegt und die Fülle darauf gethan und diese gleichfalls mit Blättern doppelt belegt. — Es wird dieser Kuchen, wie ein Leberkuchen, im Bratofen gebacken; ehe man ihn aufträgt, nimmt man die obenauf liegenden Krautsblätter weg, weil sie gewöhnlich zu braun werden.

Man kann die Krautkuchenfülle auch, gleich dem Leberkuchen, in ein Kalbsnetz füllen, auch statt der geriebenen Leber, jede Gattung übergebliebenes Fleisch, gesottenes oder gebratenes, auch beyde untereinander, anwenden und die Leber dann ganz weglassen. Die Krautsblätter, die man zum Auslegen der Bratpfanne und die so man zum Bedecken der Fülle nimmt, müßen, besonders die letztern, stark mit Butter bestrichen werden.

Krautwickeln oder Würste.

Die nämliche Fülle, die man zu dem Krautkuchen anwendet, kann auch hier gebraucht werden. Man brüht Krautsblätter von mittlerer Größe eben so wie zu dem Krautkuchen, bestreicht sie mit Butter und überlegt sie dünn mit der Fülle, rollt jedes auf, daß es rund wird und einer Wurst gleicht. Diese Würste werden in einem flachen Fußhafen entweder in Fleisch- oder in Krebsbrühe gelegt und gekocht, oder in einer Pfanne im Butter gelb gebacken, und dann auch eine Rahm- oder Krebsbrühe darüber gemacht. Die gekochten Krautwürste macht man klein und giebt sie dann mit in Suppen; die gebratenen in einer Soose, setzt man als Zwischenessen auf.

Krebse. Diese Wasserthiere haben in der Küche einen hohen Rang und dienen nicht allein an und für sich als eine Hauptspeise auf

den Tafeln, sondern auch als Mittel zur Bereitung einer Menge der delikatesten Gerichte; ja selbst die Schaalen und Abgänge von den Krebsen, geben noch schmackhafte Brühen. Die erste Bereitungsart ist

Krebse zu sieden.

Man setzt eine messingene Pfanne mit so viel Wasser über das Feuer, als man zur Sendung der hierzu bestimmten Krebse, für erforderlich hält, damit diese von dem Wasser kaum bedeckt werden. Zu 20 bis 25 Stück großen Krebsen wird eine Handvoll Salz, 8 Stück ganze Pfefferkörner, etliche Löffelvoll Weinessig, ein wenig Butter und eine halbe Handvoll zusammen gebundenes Petersillkraut in das Wasser gethan und man läßt dies, ohne die Krebse, darinnen eine kurze Zeit sieden. Nun wäscht man die Krebse und thut sie in das siedende Wasser, schäumt sie ab und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, so sind sie fertig. Man kann sie auch, ohne alle andere Zuthaten als Salz und ein wenig Butter, mit einer halben Handvoll Kümmel kochen, oder auch Kümmel den andern Zuthaten beymischen.

Krebssuppe.

Zu einer Suppe auf eine Tafel von 8 bis 10 Personen sind 25 mittlere Krebse (etwa 2 Pfunde) nöthig. Diese werden im Salzwasser gesotten, die Scheeren und Schwänze ausge-

brochen und zurücke gesetzt. Das Uebrige, mit Weglassung des Magens oder der Galle, von den Krebsen wird fein gestoßen, das Gestoßene mit 1/4 Pf. Butter geröstet, bis es rauscht, ausgepreßt und der dadurch erhaltene Butter zum Gebrauch aufgehoben. Das Ausgepreßte wird mit einem halben Kreuzerweck in Fleischbrühe gekocht und daraus die Krebssuppenbrühe erhalten, vermittelst des Durchgußes durch ein Haarsieb. Zur Suppe selbst nimmt man, nach Belieben allerley, als: gebähte Semmelschnitten, Butter= Leber= Fleisch= und Semmelklößchen; gebrüheten Käskohl, gebrüheten Spargel, kleine gebrühete Zellerie= und Gelbrübenscheibchen und in Salzwasser gebrühte Morcheln. Zur Suppe mit Semmelschnitten wird blos die heiße Krebsbrühe über diese gegoßen und mit ein wenig Brühe werden 3 Eyerdotter abgerührt und auch dazu gemischt. — Soll die Suppe von Klößchen seyn, so wählt man von den genannten dreyerley, nebst Karvial und Spargel aus, die ein wenig in der Krebsbrühe gesotten und die Suppe dann angerichtet wird. Nun hat man noch ein drittes Auskunftsmittel, man nimmt von jedem Gegenstande etwas, siedet alles ein wenig zusammen in der Krebsbrühe auf und die dritte Krebssuppe, oder das Krebsollapotrida, ist fertig. Verändern kann man demnach nach Gefallen, nur bey jeder Suppengattung müssen die zurücke behaltenen, inmittelst ausgeschälten Krebschwänze und Scheeren,

beym Anrichten, beygelegt werden. Mit klein geschnittenen Schnittlauch kann man jede Art Krebssuppe bestreuen und Morcheln, Zellerie- und gelbe Rübenblätzchen, dürfen in jeder seyn.

Krebssuppe an Fasttagen.

Sie wird wie die vorbeschriebenen Suppen und mit eben der Veränderung gemacht, nur die Leber- und Fleischknödeln bleiben weg und statt der Fleischbrühe wird entweder Milch oder oder eine gute Erbsenbrühe, dergleichen man an den Fasttagen gewöhnlich macht, genommen und damit eben so verfahren, als wäre es Fleischbrühe. Da nichts fleischartiges zu dieser Suppe kommt, so können in den Zuthaten, durch Mandelmilch, ein wenig Zucker und Zimmt und durch gebähtes Milch- statt des Semmelbrods, Veränderungen gemacht werden.

Krebsklöschen.

Von einem Dutzend mittlern Krebsen, die im Salzwasser gesotten worden, schält man die Schwänze und Scheeren aus und hackt sie klein. Die Schaalen und das Uebrige von den Krebsen, nach Absonderung der Mägen oder Galle, wird klein gestossen und mit einem Viertelpfund Butter geröstet, bis die Butter schön roth wird. Dann wird es durch ein reines leinenes Tuch ausgepreßt und die Krebsbutter zum Gebrauche verwahrt. Immittelst weicht man für einen Kreuzer weißes Semmel- oder Weckenbrod in

Milch ein, drückt es wieder aus, nimmt den halben Theil des erhaltenen Krebsbutters, rührt diesen mit 3 Eyern und dem ausgedrückten Weck an, mischt fein geschnittenes Petersillkraut und Schnittlauch, die man vorher ein wenig im Butter dämpft, nebst dem gehackten Krebsflei- sche, vermittelst Umrührens, darunter, salzt und würzt die Massa mit Muskatenblühte, macht kleine Klöschen aus selbiger und kocht sie in siedender Fleischbrühe. Diese Klöschen dienen recht gut in Wurzelsuppen.

Krebse gefüllt.

Man nimmt drey Eyer, schlägt dieselben auf frische Butter, welche auf dem Feuer fast zergangen und zu Schaum gerührt worden, in eine Schüssel und rühret es untereinander; je mehr es nach einer Seite hin gerühret wird, desto besser wird es. Alsdann thut man ein wenig Salz und Muskatenblumen und etwas Semmelmehl hinzu; rührt es wohl untereinan- der und setzt die Schüssel an einen kühlen Ort. Ferner nimmt man 25 mittlere Krebse, wäscht sie, setzt sie mit kochendem Flußwasser auf, thut eine halbe Handvoll Kümmel und eine Handvoll Salz daran und läßt sie fertig kochen. Vorher, damit man sie zum Gebrauche bey der Hand hat, muß man ein gutes Theil junge, grüne Erbsen ausmachen und im fließenden Was- ser kochen, ein wenig Salz, gehackte Petersilie, Butter und Semmelmehl daran thun und däm-

pfen. Sind die Krebse gesotten, so macht man die Schilde von den Schwänzen ab, doch so, daß die Scheeren an den Krebsen bleiben; füllet den Semmeltaig in die gereinigten Schilde, brät sie im Butter braun, legt die Krebse in eine Schüssel, die Schilde dazwischen und richtet die grünen, in Butter und Fleischbrühe gedämpften Erbsen darüber an. Man kann sie auch nur in Fleischbrühe allein kochen. Beym Ausbrechen der Krebse muß man darauf sehen, daß alles Unreine und besonders die Galle oder die Mägen weggeputzt werden.

Krebsstrudeln (wiener.)

Man nimmt hierzu 3 Pfunde mittlere Krebse, siedet diese, wie gewöhnlich, im Salzwasser, bricht die Scheeren und Schwänze aus und schält sie. Die sämmtlichen Schaalen und alles Uebrige von den Krebsen, nach Hinwegwerfung des Magens oder der Galle, wird gestossen und mit 1/2 Pf. Butter geschweißt, daß die Butter über dem Feuer hübsch roth wird. Nun preßt man das Geschweißte durch ein reines leinenes Tuch und hebt die Krebsbutter zum Gebrauche auf. Die ausgepreßten Krebsschaalen, nebst einer halben Semmel, thut man in eine messinge Pfanne oder Kasserole, gießt 3/4 Maas Milch daran, kocht sie darinnen und drückt das Gekochte durch einen engen Seiher aus. Hierauf schneidet man die ausgeschälten Krebsschwänze und Scheeren, mit einer im Salz-

wasser abgekochten Kälberbriese und gebrüheten Spargel klein, wie zu einem Ragou, schüttet alles in die Krebsbrühe und läßt es damit über dem Feuer anziehen, daß es eine etwas steife Fülle giebt. Sollte die Massa dazu noch zu dünne seyn, so hilft man mit ein wenig Semmelmehl nach; auch salzt und gewürzt man diese Fülle nach Erfordern. Nun wird 1 Pfund feines Mehl in einer Schüssel warm gesetzt, 4 Eyerdottern daran geschlagen, gesalzen, etwas zerlassenes Schmalz und auch etliche Löffelvoll Rahm, nebst ein paar Löffelvoll Weißbierhefe daran gegoßen und daraus ein Taig angerührt, der sich gehörig auswellen oder auswelgern läßt. Aus diesem Taige wellt man Blätze eines starken Messerrückens dicke, schneidet daraus handgroße viereckige Blätter und bestreicht sie an dem Rande herum mit zerklopftem Ey, in die Mitte aber wird auf jedem Fleck ein Eßlöffelvoll von der Fülle, mehr gegen die Länge als gegen die Breite aufgestrichen und der Fleck aufgerollt, daß er einer Wurst gleicht. Man belegt ein mit Butter bestrichenes weißes Papier mit den aufgerollten Strudeln und setzt dies auf einem Brett an einen warmen Ort, damit die Strudeln etwas aufgehen. Ist dies geschehen, so gießt man, nach Erfordern der Menge der Strudeln, 1 oder 1 1/2 Maas Milch in einen Fußhafen, den man oben auch mit Kohlen belegen kann, setzt die Strudeln hinein und stellt den Fußhafen auf Kohlen, legt auch der-

gleichen auf den Deckel. Auf diese Weise läßt man die Strudeln schön gelb backen, weswegen ja nicht zu viel, lieber zu wenig, Milch darf genommen werden, denn diese soll sich fast ganz einkochen. Während dem Backen übergießt man die Strudeln ein paarmal mit ein wenig braunen heißen Butter und giebt acht, daß sie sich nicht auf dem Boden des Fußhafens anlegen. Wenn sie fertig sind, so richtet man sie auf eine flache Schüssel an und gießt die wenige Milch, die sie nur noch vom Backen haben sollen, darüber; übrigens setzt man eine Butterbrühe noch besonders dazu auf. Wenn bey Bereitung dieses Gerichts recht vorsichtig und aufmerksam zu Werke gegangen wird, so wird es ganz vortrefflich und belobt werden.

Krebs=Raffiolen oder Schickkrapfen.

Von 1 1/2 Pf. Suppenkrebsen, die man im Salzwasser siedet, bricht man die Scheeren und Schwänze aus, schält sie und hackt sie klein. Nach ausgelöster Galle wird alles Uebrige von den Krebsen gestoßen, in Butter geröstet, dann in Fleischbrühe ausgesotten und durch einen engen Durchschlag gepreßt. Zu dem gehackten Krebsfleisch wird eine Handvoll Semmelmehl genommen, Salz, ein wenig geschnittene Citronenschaale und Muskatenblüte zugesetzt und alles mit 3 Eyern angerührt. Von einem gewöhnlichen Taige, wie man ihn zu geschnittenen Nudeln macht und auswellt, schneidet man

Blätze wie das Innere einer Tellerfläche. Auf diese Blätze wird die Krebsfülle gestrichen, jeder Blatz aufgerollt, mit einem Faden umwikkelt und wenn alle Blätze so hergerichtet sind, im heißen Schmalze gebacken. Nach dem Backen nimmt man die Fäden ab und legt die Raffiolen auf eine Platte. Von der Krebsbrühe wird der Butter abgenommen, solche erforderlich gesalzen und gewürzt, in dem Krebsbutter selbst aber ein Rührlöffelvoll Mehl geröstet, mit der Krebsbrühe angerührt und, wenn die Brühe über dem Feuer angezogen hat, über die Raffiolen gegoßen. Diese läßt man dann, vor dem Auftragen, auf Kohlfeuer noch etwas anziehen.

Krebskuchen, s. m. bey Austernkuchen.

Krebspastete, s. m. u. Pasteten.

Krebs=Pudding.

Zu einem Pudding auf 6 Personen nimmt man 1 1/2 Pf. Suppenkrebse, siedet und behandelt sie wie bey allen vorstehenden Krebszubereitungen beschrieben ist. Den auf diese Weise erhaltenen Krebsbutter verrührt man mit 4 Lth. frischen Butter und rührt 6 Eyerdottern daran; das Eyerweiß schlägt man zu Schnee. Nun werden für 2 Kreuzer Milchbrod zu feinen Suppenschnitten und mit 6 Eßlöffelvoll süßen Rahm begoßen. Die ausgebrochenen Krebsschwänze werden klein geschnitten, auch etwas gehacktes Petersillkraut dazu gethan. Zu dem Krebsbut=

ser rührt man nun zuerst das Milchbrod, dann das Krebsfleisch, mit etwas Salz und Muskatenblühte, endlich den Eyerschnee. Nun wird eine Serviette mit Butter bestrichen, dieser mit Semmelmehl bestreut, die Massa darein gefüllt, fest zugebunden, doch nicht zu nahe an den Pudding und im Salzwasser in einem geräumigen Topfe gesotten. Der Pudding muß in dem Topfe hängen und darf den Boden nicht berühren, daher muß man an dem Zuband der Serviette eine lange Schleife lassen, durch die man ein rundes Holz steckt und dies oben über den Topf legt, woran denn der Pudding frey hängt. Die Soose verfertigt man von der Krebsbrühe. Man nimmt dazu einen Löffelvoll Krebsbutter, läßt damit einen Löffelvoll Mehl anziehen, füllt dies mit der Krebsbrühe auf, fügt rein gewaschene gehackte Morcheln, fein geschnittenen Petersill und ein wenig Muskatenblühte dazu und läßt alles zusammen aufkochen. Den Pudding richtet man auf eine flache Schüssel an, besteckt ihn mit den Krebsscheeren, denen man beym Ausschälen das eine gerade stehende Scheerenglied diesfalls unabgeschält läßt, damit, vermittelst dieses, die Scheeren fest angesteckt werden können, legt auch die Krebsschwänze darauf, gießt nun die Soose darüber und trägt ihn auf.

Krebssoose, s. m. u. Brühen.

Krebskreeme zu backen.

Man nimmt mittlere 25 Stücke Krebse, kocht und bricht sie aus, stößt die Schaalen, und röstet damit ein halbes Pfund Butter hochroth; alsdann hackt man die Schwänze klein, setzt die Hälfte der Krebsbutter über's Feuer, und läßt geriebene Semmel darin rösten; gießt 1/2 Maas Brühe darauf, rührt es wohl auf dem Feuer ab; reibt hernach eine Citrone auf Zucker ab, und thut dies nebst einem halben Viertelpfund Zucker und 6 Eyerdottern dazu; das Weiße aber schlägt man zu Schnee. Wenn es nun so weit fertig ist, daß es in den Ofen soll, so rühret man den Schnee auch hinein; läßt es aber nicht eher backen, als eine Viertelstunde vorher, wo es soll aufgetragen werden.

Krebscoulis.

Man stößt Krebsschaalen und Abgänge von Krebsen, nach Aussonderung der Galle, mit etlichen Mandeln klein, thut etliche Scheiben gelbe Rüben, Petersill und Zellerie dazu und läßt dies alles mit etwas Butter in einem Fußhafen hellbraun werden, legt ein paar Semmelrinden dazu, füllt's mit guter Fleischbrühe auf, fügt Salz und das erforderliche Gewürze bey, auch eine ganze Zwiebel und etliche Schampignons. Man läßt die Mischung eine gute halbe Stunde gelinde kochen und treibts dann durch einen engen Suppenseiher. Dieses Coulis kann man über verschiedene jedoch nicht sauere Ragous ver-

wenden, auch in der Geschwindigkeit von 10 bis 12 kleinen Suppenkrebsen machen, die man mit kochendem Wasser tödtet, die Galle an der Nase unten ausschneidet, sodann ganz stößt und damit nach obiger Vorschrift verfährt.

Kreen, s. Meerrettig.

Kreme, s. Creme.

Kuchen, dieses bekannte Gebäcke ist so vielseitig und manchfaltig in der Bereitung, daß man, um nicht zu weitläuftig zu werden, nur blos die Hauptkuchengebäcke anführen muß; die Abänderungen kann man leicht selbst machen. Die Fladen und Küchlein gehören auch unter das Kuchengebäcke, so auch die Krapfen.

Abgerührter Kuchen.

Man rührt 3/4 Pf. Schmalz, bis es weiß und schaumig wird, und nach und nach 10 ganze Eyer dazu, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat. Hierzu kommen 2 Pfunde Mehl, 3 Löffelvoll gute Weißbierhefen, Salz und so viel laue Milch, bis der Taig so dick wird, daß man ihn kaum zu wirken vermag. Nun stellt man den Taig in die Wärme, damit er aufgeht, und ist dies geschehen, so wird er auf einem mit Mehl bestreuetem Backbrette leicht ausgewirkt, ein Backblech mit Butter bestrichen und der Kuchen mit den Händen in die Länge und Breite gedrückt. Man läßt ihn hier-

auf noch ein wenig aufgehen, bestreicht ihn mit zerklöppertem Ey, steckt abgezogen und würfelicht geschnittene Mandeln darauf und bäckt ihn in ordentlicher Hitze. Wer will, kann auch, nebst den Mandeln, noch gestoßenen Candiszucker und gestoßenen Anis darauf streuen.

Aepfelkuchen, s. m. bey Aepfel.

Austernkuchen, s. m. bey Austern.

Baumkuchen, s. m. unter dessen eigenen Namen im Buchstaben B.

Braunschweiger Kuchen.

Man nimmt 2 Pfunde feines Mehl auf das Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung und schneidet 3/4 Pf. frische ausgewaschene Butter dünne hinein. Hierzu kommen 1/4 Maas Milch, 5 Eyer, ein wenig Salz, 3 Loth gestoßener Zucker, das Abgeriebene von einer Citrone, etwas weniges Muskatennuß und 3 Löffelvoll gute Weißbierhofe. Dies alles arbeitet man zu einem Taige zusammen und streut mitunter noch 1/2 Pf. Weinbeere oder kleine Rosinen, während dem Bearbeiten in den Taig. Nun wellt oder welgert man ihn bis auf kleine Fingersdicke aus, formirt einen Kuchen, mit einem erhöheten und zierlich eingeschnittenen Rande, läßt an einem temperirten Orte solchen langsam aufgehen und dann eine Stunde bey ordentlicher Hitze backen. Vor dem Backen wird

der Kuchen mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Eyerkuchen, s. m. im E. unter seinem Namen.

Himbeerkuchen.

Ein Blech, das einen niedern Rand hat, oder eine platte niederrandige Bratpfanne, wird mit mürben Butter= oder Hefentaig, nachdem es ein wenig mit Butter beschmiert worden, ausgelegt und dick mit Hohl= oder Himbeeren bestreut; auf diese kommen dünne Butterscheiben. Nun rührt man 4 Loth abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel geriebenen Zucker und 2 Eßlöffelvoll weißes Reibmehl mit 1/8 Maas Rahm an. Mit dieser Sooße werden die Himbeeren übergossen und der Kuchen sogleich in den Backofen gebracht und langsam gebacken.

Johannisbeerkuchen.

Dieser wird ganz wie der vorstehende Himbeerkuchen gemacht, nur erfordern die Johannisbeere etwas mehr Zucker.

Käskuchen.

Man hat deren zweyerley, von süßer und von saurer Milch. Von süßer Milch ist die Behandlung folgende: man setzt in einer messingen Pfanne 3 Maas süsse Milch über das

Feuer; immittelst, bis diese siedet, werden 3 Rührlöffelvoll feines Mehl mit 4 Eyern und einer Maas Buttermilch angerührt. So wie die Milch siedet, wird das Angerührte darein gegossen, die Pfanne vom Feuer genommen und die Milch ruhig stehen gelassen. Sollte sich der Käs nicht bald zeigen, so drückt man ein wenig Citronensaft daran, gießt, wenn nun die Milch geronnen ist, solche in ein reines leinenes Tuch, welches man an den Enden zusammen bindet und über Nacht aufhängt, damit das Molkenwasser abläuft. Des andern Tags legt man den Käs in eine Schüssel, rührt ihn mit etlichen Eyern, ein paar Löffelvoll saurem Rahm, und ein wenig zergangener Butter, aber ja nicht zu dünne, an. Rosinen ausgekernte, Weinbeere und gestoßene Mandeln, werden nach Belieben unter die Käsmassa gemischt, von mürben Hefentaig Kuchen-Blätze ausgewellt und die Masse halben Fingersdicke darauf gestrichen. Man bestreicht ein Blech mit Butter oder bestreuts mit Mehl, legt den Kuchen darauf, stupft ihn mit einer Gabel ein wenig, damit er keine Blasen zieht, und bäckt ihn bey ziemlicher Hitze. Der Käskuchen von saurer Milch, die gerinnt, so bald sie nur dem Feuer nahe gesetzt wird, wird eben so gemacht; statt den Rosinen und Weinbeeren kann man, zur Abwechslung, abgekochte dürre Weichseln und Zwetschgen, ausgekernt und klein geschnitten, unter die Käsmasse mischen.

Kaiserkuchen.

Von 3 Kreuzerwecken oder Semmeln wird ringsum die Rinde abgerieben und die Krume in Wasser eingeweicht. Sechs Loth abgezogene Mandeln werden gestoßen und mit 6 Loth gestoßenem Zucker und 8 Eyerdottern stark abgerührt. Man schneidet 2 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, auch die Schaale von einer halben Citrone klein, und fügt diese, nebst dem ausgedrückten Weckenbrode und einigen Weinbeeren dem abgerührten Taige bey. Schlägt nun das Weiße von den 8 Eyern zu Schnee und rührt diesen mit dem Uebrigen wohl untereinander. In einer eisernen Pfanne wird inzwischen etwas Schmalz heiß gemacht, die Massa darein gegossen und der Kuchen gebacken. So wie er auf der untern Seite gelb ist, stürzt man eine flache Schüssel über die Pfanne und den Kuchen darauf. Ist kein Schmalz mehr aus der Pfanne übrig, so wird ein wenig frisches heiß gemacht, und der Kuchen darinnen auf der andern, vorher obern Seite, gleichfalls gelb gebacken. Vor dem Auftragen, das warm geschieht, wird der Kuchen mit geschnittenen Mandeln besteckt und eine Hiefen- oder Weichselsoose dazu aufgesetzt.

Kirschkuchen, s. m. Weichselkuchen.

Königskuchen.

Ein halb Pfund süße und 4 Loth bittere

Mandeln, werden mit 2 ganzen Eyern zart gestoßen und mit 18 Eyerdottern und 1/2 Pfd. fein gestoßenen und gesiebten Zucker eine halbe Stunde gerührt. Nun rührt man noch, nach und nach, 1 Pf. frische zerlassene Butter dazu, setzt die abgeriebene Schaale von einer Citrone, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und eine kleine Schotte Vanille mit Zucker gestoßen, bey. Ein Pfund feines Mehl wird nach und nach auch dazu gerührt, so auch das inzwischen zu Schnee geschlagene Weiße von den 18 Eyerdottern. — Zum Backen gehört eine runde blecherne Form, mit einem glatten, drey Queerfinger hohem Rande, oder ein hierzu geeignetes Tortenblech. Diese Form wird mit Butter leicht ausgestrichen und von der Massa so viel hinein gethan, daß der Boden der Forme eines kleinen Fingersdick damit bedeckt wird. Nun setzt man sie auf eine Tortenpfanne und diese auf einen niedern Dreyfuß, auf mit Asche untermischte Kohlenglut. Oben wird die Kuchenform mit einem eigenen Deckel von Eisenblech, der oben einen Rand hat, daß man Kohlen darauf legen kann, bedeckt und glühende Kohlen darauf gelegt, damit die erste Schicht des Kuchentaigs sowohl von unten als oben backen kann. Ist diese fertig, so wird wieder so viel Taigmasse als zuerst, auf die fertige gethan, die Hitze aber unten vermindert, oben hingegen immer gleich erhalten. So wie die zweyte Schicht gelb gebacken ist, legt man auch die dritte auf und

bäckt auch die von oben, unten ist nichts mehr nöthig, als heisse Asche. Die obere Hitze muß stets gleich erhalten werden, bis der Kuchen durch das Wiederholen des Auftragens in die Höhe kommt. Je mehrmale man auftragen kann, je schöner wird der Kuchen, nur muß man Acht haben, daß das jedesmalige Auftragen, oder jeder Schicht, gut und egal goldgelb bäckt. Denn der Kuchen soll, wenn er zerschnitten wird, wie ein gestreiftes Band, auf dem Schnitte, aussehen.

Krautkuchen, s. unter Kraut.

Krebskuchen, s. bey Austerkuchen.

Leberkuchen, s. unter Leber.

Lebkuchen, dies ist eine Waare der Lebküchner und Conditors und man kann sie da besser und eben so wohlfeil haben, als man sie selbst macht. Indessen, ein Rezept zur Fertigung der

weißen Lebkuchen,

will ich denn doch hierher setzen.

Die **weißen Lebkuchen** werden folgendergestalt gemacht: zu 1/4 Pf. Zucker nimmt man 4 Eyer, welche mit dem Zucker eine Viertelstunde gerührt werden. 1/4 Pf. Mandeln werden länglicht zerschnitten, im Bratofen geröstet, mit 1 Quint Zimmt, 1 Quint Cardemomen, 1 Quint Gewürznelken, sämtlich gestoßen, dazu gemischt; ferner von einer Citro=

ne die Schaale, 2 Loth Citronat und 1 Loth Pomeranzenschaale klein geschnitten, dem Ganzen beygemischt und mit 1/4 Pf. feinem Mehle zu einem Taige gerührt. Dieser wird klein Fingersdick auf Oblaten gestrichen und in der Röhre vorsichtig gebacken. Man kann auch die weißen Lebkuchen einfacher machen, nämlich: 1 Pfund geriebener Zucker wird mit 4 Eyern eine Stunde lang abgerührt; dazu rührt man, nach und nach 1 Pf. feines Mehl, 4 Loth geschälte und länglicht fein geschnittene Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt und 2 Loth Citronat, nebst der Schaale von einer Citrone, klein geschnitten. Wenn alles untereinander gerührt ist, wirkt man den Taig auf dem Backbrette, wellt ihn aus, formirt Lebkuchen aus freyer Hand daraus, oder drückt sie in mit Mehl bestäubte Mödel, streut Mehl auf ein Blech, legt die Lebkuchen darauf und bäckt sie langsam. — Die erste, auf Oblaten gebackene Art weiße Lebkuchen, werden, nach dem Backen, mit in zerklöppertem Eyweiß aufgelöstem Zucker bestrichen und nochmalen kurze Zeit in den Ofen gebracht, damit sie eine Glasur erhalten. Der Taig von beyden Arten, wenn er zu fest seyn sollte, wird vorsichtig mit Eyern gelinder gemacht.

Magdalenenkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht abgerührt, 5 ganze Eyer daran geschlagen und 1/2 Pfund vom feinsten Mehle, mit 12 Loth

gestoßenen und gesiebten Zucker und eine kleine Vanillenschotte mit Zucker gestoßen, dazu gefügt. Von drey Eyern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und leicht unter die Massa gerührt, die man vorher wohl gemischt hat. Nun bestreicht man ein Rand-Kuchenblech von erforderlicher Größe mit Butter, füllt die Massa hinein und läßt solche bey gelinder Hitze backen. Die Form darf man nicht ganz voll füllen, indem der Taig steigt.

Napfkuchen.

Ein Pfund Butter wird mit 8 Eyern zu Schaum gerührt, 1/8 Maas süßer Rahm, worinnen man 12 Loth Zucker hat zerschmelzen lassen, ein paar Löffelvoll Rosenwasser, das Abgeriebene einer Citrone, sechs Löffelvoll gute Weißbierhefe und 2 Pf. feines Mehl werden untereinander gerührt, 1/4 Pf. kleine Rosinen, 4 Loth Citronat und 1/4 Pf. klein geschnittene Mandeln dazu gethan. Ein hinlänglich großer Napf, oder andere große Form zu Backwerk, Becken oder dergleichen Gefäß, wird mit Butter ausgestrichen und dieser mit gehackten Mandeln bestreut, der Taig hinein gethan und langsam aufgehen lassen. Es ist genau zu bemerken, daß die Form oder der Backnapf zu diesem Kuchengebäcke geräumig seyn muß, denn er darf mit dem Taige nicht viel über die Hälfte angefüllt werden. Auch darf man, während der Kuchen aufgeht, nicht daran stoßen, auch

ihn nicht von der Stelle rücken. Die Röhre darf während dem Backen nicht wohl geöffnet werden, auch darf man den Kuchen im Ofen nicht verrücken, er sinkt sonst ein, oder wird nicht so locker, als man es wünscht. — Zum Backen werden bey gelinder Hitze ungefähr 1 1/2 Stunde Zeit erfordert. Dieser vorbeschriebene vortreffliche Kuchen ist für eine große Tafel als Hauptstück des Nachtisches berechnet, man kann ihn aber für kleinere Tische mit den halben oder Viertels-Zuthaten, unter Beobachtung ähnlicher Behandlungsweise, auch machen.

Nudelkuchen.

Für einen Tisch von 6 Personen macht man mit 3 Eyern etwas breitgeschnittene Suppennudeln, siedet sie in gesalzenem Wasser, gießt dieses ab und kaltes dafür daran, was man auch durch einen Durchschlag wieder davon ablaufen läßt. Nun klöppert man, nach Erfordern, Eyer, gießt diese an die Nudeln, salzt sie noch ein wenig, mischt eine reichliche Portion geschnittenen Schnittlauch darunter und bäckt sie im Schmalz, gleich einem Eyerkuchen. Man kann diesen Nadelkuchen vortheilhaft verändern: man läßt den Schnittlauch weg, hackt dagegen 8 Loth Schinken klein, und nimmt 4 Loth geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäs. In einem Fußhafen wird Schmalz heiß gemacht, auf dieses kommt eine Lage Nudeln, nun eine Lage Schinken, auf diesen wieder Nudeln, nun eine

dünne Lage Käs und so fort, bis alles eingeschichtet ist, so daß zuletzt Nudeln kommen. — Nun wird der Kuchen auf beyden Seiten gelb gebacken, weswegen man einen Fußhafen nehmen muß, der oben etwas weiter als unten ist, oder lieber eine Pfanne, weil man sonst den Kuchen beym Backen und beym Anrichten nicht heraus stürzen kann.

Pfannenkuchen, s. m. unter dem Artikel Omeletten.

Pflaumenkuchen, s. Zwetschgenkuch.

Portugiesischer Kuchen.

Man läßt 1 Pf. Butter langsam zergehen, rührt nach und nach 5 ganze Eyer und 3 Eyerdottern darunter. So wie die Massa anfängt schäumig zu werden, rührt man 3/4 Pf. fein gestoßenen Zucker und 1 Pf. feines Mehl darunter. Nun werden kleine Blech- oder Tortenformen, vermittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter bestrichen, mit dem Taige halb angefüllt, auf ein Backblech gesetzt und eine halbe Stunde lang bey gelindem Feuer gebacken.

Reiskuchen.

Ein halbes Pfund rein ausgelesener Reis wird gewaschen und in einer Schüssel mit siedendem Wasser angebrüht. Nach einiger Zeit gießt man das Wasser ab und kocht den Reis in 3/4 Maas siedender Milch dick. Nachdem

der Reis erkaltet ist, rührt man 1/4 Pf. Butter leicht ab und nach und nach 6 Eyerdottern daran, fügt ein paar Loth gestoßenen Zucker und 1/4 Loth gestoßenen Zimmt hinzu. Inzwischen muß man auch eine Handvoll Weinbeere im Wasser nur wenig kochen, in einen Durchschlag schütten, damit das Wasser davon abläuft und dann, nebst dem kleingeschnittenen Gelben von einer halben Citrone, zu dem Butter thun. Nun schlägt man das Weiße von den 6 Eyern zu Schnee, rührt diesen leicht unter die Kuchenmassa, bestreicht ein Ranft- oder Tortenblech mit Butter, füllt die Massa darein und bäckt sie schön gelb. Man stellt eine Wein- oder Hiefensoose besonders dazu auf.

Rührkuchen.

Es wird 1 Pfund zerlassene Butter oder frisches Schmalz mit 12 Eyerdottern nach und nach schaumig gerührt, 1/8 Maas süßer Rahm und 4 Loth gestoßener Zucker, nebst ein wenig Salz dazu gethan. Nun rührt man 1 1/2 Pf. feines Mehl Löffelvoll weiße und 4 Löffelvoll gute Weißbierhefe, dann 1/4 P und Mandeln fein geschnitten, 4 Loth Citronat desgleichen, so wie das von den Eyern zu Schnee geschlagene Eyweiß nach und nach dazu. Man beobachtet übrigens durchaus das nämliche Verfahren, das bey dem Napfkuchen vorgeschrieben worden ist, genau.

Sagokuchen.

Man nimmt 1/4 Pfund weißen Sago, wäscht solchen aus heißem Wasser und läßt ihn in einer halben Maas siedender Milch dick einkochen. So wie der Sago erkaltet ist, wird er durchaus so behandelt, als bey Fertigung des Reiskuchens oben die Vorschrift ertheilt wurde. Man giebt ihn gewöhnlich mit einer Rahmsoose zu Tische.

Savoierkuchen.

Ein Pfund gestossener Zucker, 8 ganze Eyer und 8 Dottern werden, in einem Topfe, eine Stunde lang, geschlagen, 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln darunter gethan, auch 1/4 Pfund länglicht geschnittene Pistazien, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen beygemischt, endlich 3/4 Pf. feines Mehl hinein gerührt. — Eine Kasserole wird mit Butter ausgestrichen, zwey Streifen starkes Papier über das Kreuz hinein gelegt, die Massa darauf gethan und 2 Stunden bey gelinder Hitze backen lassen. Das Papier dient zum Herausheben des fertigen Kuchens.

Speckkuchen, s. m. bey Speckküchlein.

Spritzenkuchen.

Zu diesen macht man so viel gebrühten Taig an (m. s. diesen unter dem Artikel gebrühter Taig) als man nöthig zu haben

glaubt. Nun setzt man Schmalz in einer eisernen Pfanne über das Feuer, macht solches gehörig heiß, füllt die zu dem Spritzengebackenen gehörige Spritze über die Hälfte mit Taig an, und drückt in der Runde der Pfanne herum den Kuchen in das heisse Schmalz. Während dem Backen muß man die Pfanne immer ein wenig schütteln und den Kuchen langsam backen lassen. Bey dem ersten kann man sehen, ob der Taig recht ist; fällt er schwer aus, so ist der Taig zu dick, in diesem Fall muß mit einem halben oder ganzen Ey nachgeholfen werden. Der Taig wird, so lange man davon bäckt, auf warmes Wasser gestellt, damit er nicht steif wird. Wenn die Pfanne nicht zu klein ist, so kann man 2 Spritzenkuchen zugleich, einen weiten und einen engen, backen. Die zu Tische zu fördernden Kuchen werden mit Zucker und Zimmt bestreut.

Traubenkuchen.

Man rührt 6 Loth abgezogene Mandeln und eben so schwer geriebenen Zucker, mit einem Ey und 4 Eßlöffelvoll süßen Rahm an, und fügt 1/4 Loth gestoßenen Zimmt bey. Ein Backblech mit einem niedrigen Rande wird mit Butter= oder mürben Hefentaig ausgelegt und darauf werden blaue, rothe und weiße Traubenbeere dichtvoll gestreuet, wenn man vorher die gerührten Mandeln über den Taigboden gestrichen hat. Nun rührt man 4 Eyer mit et=

waß gestoßenen Zucker stark ab, gießt 1/8 Maas süßen Rahm daran, und gießt dies über die Traubenbeere. Den Kuchen bäckt man sogleich schön gelb. Den Taigboden darf man nicht zu dünne machen.

Travemünder Kuchen.

Man rührt ein Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, 4 Eyer und 4 Eyerdottern wohl ab, man kann sodann beyfügen: 1/2 Loth gestoßenen Zimmt, etliche gestoßene Gewürznelken, 4 Loth geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat, 4 Loth Weinbeere und 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl. Dies alles wird gut durcheinander gerührt, von den 4 Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen und auch leicht dazu gerührt. Nun bestreicht man einen gewundenen Gogelhopfen-Form mit Butter, bestreuet diesen mit Semmelmehl und stellt ihn, gleich nach dem Einfüllen der Kuchenmassa, in den Ofen und bäckt den Kuchen bey guter Hitze.

Weichselkuchen.

Unter dem Kirschenkuchen wird gewöhnlich der Weichsel- oder Sauerkirschkuchen verstanden, da man von den süßen Kirschengattungen, die Amarelle ausgenommen, nur selten Kuchen bäckt. Zu dem Weichsel-, wie zu dem Amarellenkuchen, nimmt man 1/4 Pf. Butter, rührt diesen mit 6 Eyerdottern ab, 1/4 Pf. geriebenen

Zucker und eben so viel abgezogene und gestossene Mandeln dazu, den man 1/4 Loth gestossenen Zimmt, 1/8 Loth Gewürznelken, 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl und 6 Löffelvoll süßen Rahm beyfügt. Das Weiße von den 6 Eyern wird zu Schnee geschlagen und unter die Kuchenmassa gerührt. Weichseln oder Amarellen nimmt man ungefähr so viel, als man glaubt, daß der Taig wohl trägt. Eine Brat- oder Tortenpfanne wird mit Butterkaig oder auch mürben Hefentaig ausgelegt, die Massa darauf eingegossen, und langsam gebacken. Wenn die Weichseln oder Amarellen nicht ausgekernt sind, so mischt man sie nicht unter den Taig, sondern legt sie, wenn der Taig eingegossen ist, oben zierlich darauf.

Man macht auch Weichselkuchen mit weißem Brod. Hierzu weicht man zwey Kreuzerwecken, von denen rings um die Rinde abgeschnitten worden, in Milch ein und drückt sie nach der Erweichung wieder aus. Dann werden 1/4 Pf. Butter, 6 Loth abgezogene Mandeln gestoßen, nebst 6 Loth geriebenem Zucker, mit 5 Eyern wohl abgerührt; dem man noch 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und die fein geschnittene Schaale einer halben Citrone beyfügt. Zuletzt zupft man, nach Erfordern der Taigmassa, Weichseln von den Stielen ab und rührt diese, mit dem ausgedrückten Weckenbrod, ebenfalls zum Ganzen. Das Backen geschieht, wie oben schon gelehrt worden ist.

Auch mit schwarzem Brode macht man Weichselkuchen. Hierzu wird 1/2 Pf. geriebener Zucker und 1/2 Pf. ungeschälte Mandeln gestoßen, mit 6 Eyern eine halbe Stunde lang abgerührt. Die Schaale von einer halben Citrone, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen, 1/1 Loth Zimmt und 1/4 Loth Gewürznelken, 2 Handvoll geriebenes schwarzes Brod und ein Glas Wein kommen hinzu, und alles wird nun mit einer Maas ausgekernten Weichseln wohl untereinander gerührt. Die Kuchenform wird stark mit Butter ausgestrichen, dieser mit geriebenem schwarzen Brode bestreut, die Kuchenmassa eingefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

Weichselkuchen mit einem Guß.

Ein Tortenblech mit einem schmalen Rande wird mit Butter dünne bestrichen, mit mürben Butter- oder Hefentaig ausgelegt und dieser wieder dicke mit abgezupften Weichseln oder Amarellen belegt. Nun verklöppert man 3 oder 4 Eyer, rührt, nach Belieben, gestoßenen Zucker und Zimmt darein, fügt 4 Eßlöffelvoll weißes Reib- oder Semmelmehl und 1/4 Maas süßen Rahm hinzu, rührt alles wohl durcheinander und gießt es dann über die Weichseln, setzt den Kuchen sogleich in den Ofen und bäckt ihn schön gelb.

Die Weichselkuchen mit einem Guß, kann man auch ganz einfach machen. Man legt

blos in ein mit Butter ausgeschmiertes Tortenblech mit niederm Rande, oder in eine Bratpfanne mit schmalen Rande, einen vom mürben oder auch nur von gewöhnlichen weißen Hefen- oder Kuchentaige, ausgewellten Blatz, belegt diesen, wenn er aufgegangen ist, mit den Weichseln und gießt den oben beschriebenen Guß darüber. Das Backen wird auf die obenbeschriebene Art besorgt.

Wiener Kuchen.

Man rührt 1/2 Pf. Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 8 Eyer, welche man in warmes Wasser gelegt hat, daran, salzt etwas und fügt 3 Loth gestoßenen Zucker dazu; ferner die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben. Nun nimmt man 1/8 Maas lauwarme Milch, rührt diese nebst 2 Eßlöffelvoll guter Weißbierhefe und 1 Pf. vom feinsten Mehle dazu. Der Taig soll etwas dicker seyn, als abgerührter Gogelhopfentaig. Hierauf rührt man 12 Loth Rosinen und Weinbeere, erstere ausgekernt und letztere rein verlesen, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat wohl untereinander, streicht den Kuchenform mit Butter aus, bestreut diesen mit Mehl, füllt die Taigmasse ein und stellt sie in die Wärme zum Aufgehen. Ist dies geschehen, so wird der Kuchen mit zerklöppertem Ey bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreut, sodann bey guter Hitze gebacken.

Zwetschgenkuchen.

Man schneidet die Pflaumen oder Zwetschgen der Länge nach auf und legt in jede Zwetschge statt des herausgenommenen Steins oder Kerns, eine abgezogene Mandel und ein wenig gestossenen Zucker und Zimmt. Zu dem Taige rührt man 12 Loth Butter leicht ab, schlägt 3 ganze Eyer und 3 Eyerdottern daran, fügt 2 Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll gute Weißbierhefe, 1/2 Pf. feines Mehl und 3 Eßlöffelvoll warme Milch dazu, klopft den Taig so ziemlich und läßt ihn aufgehen. Nun bestreicht man ein rundes Kuchenblech mit niedrigem Rande, mit Butter, legt den aufgegangenen Taig hinein und breitet ihn in der Runde hübsch aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darauf, jedoch nicht zu nahe aneinander, läßt den Kuchen nochmals aufgehen und bäckt ihn dann bey guter Hitze. Vor dem Auftragen wird dieser Kuchen mit gestossenem Zucker und Zimmt bestreut. Ausser diesen werden die Zwetschgen auch einfach und eben so, wie die Aepfelkuchen (m. s. diese unter dem Artikel Aepfel im A.) sowohl vom Buttertaig, als mürben Hefentaig, selbst vom gewöhnlichen weißen Hefen- oder Kuchentaig gemacht. Statt der Aepfel, oder Aepfelfülle werden Zwetschen oder Zwetschgenfülle genommen. Uebrigens dieser Kuchen vorsichtig gebacken.

Zwiebelkuchen.

Auch hierzu nimmt man den Taig, wie zu den Aepfelkuchen und wellt ihn in beliebiger Größe und Dicke aus. Bis der Taig aufgehet, werden 6 Zwiebeln würflicht geschnitten und langsam in einem Stücke Butter weich gedämpft. Indessen zerklöppert man 3 Eyer, gießt sie an die Zwiebeln, läßt sie auch ein wenig mit anziehen, salzt sie, gießt 2 Eßlöffelvoll sauren Rahm dazu und vermengt eben so viel Semmel- oder Reibmehl damit. Der Kuchen wird mittlerweile auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und die Zwiebeln kalt und gleich darauf gestrichen und im Backofen schön gebacken.

Küchlein. Dieses kleine Gebäcke ist eben von so vielfacher Art, wie die Kuchen und manchmal nur die kleinere Form von dem Kuchen oder das Küchelgen. Auch von diesen folgen nachstehend mehrere Bereitungsarten.

Aepfelküchlein, s. m. d. Aepfel, gebacken und Aepfelrädchen.

Anisküchlein.

Diese werden aus dem Taige der Anisbretzlen (m. s. diese) gemacht, nach Belieben formirt und wie jene gebacken. Man giebt ihnen nach dem Backen eine Glasur auf gewöhnliche Weise.

Baiernsche Küchlein.

Diese macht man wie die bey den Fastnachtsküchlein beschriebenen sauern Rahmküchlein, blos statt sauerem Rahm zum Anmachen des Taigs, nimmt man süßen Rahm und ein wenig zerschmolzener Butter, auch ein wenig gestoßenen Zucker. Wenn der Taig ausgewellt ist, so sticht man mit einem Trinkglas Küchlein aus und bäckt sie im heißen Schmalz.

Berliner Küchlein.

Man stößt 1/2 Pfund Zucker, nimmt 3/8 Pfund feines Mehl, 1/4 Pfund Butter und 4 Loth gestoßene bittere Mandeln. Dies alles wird mit 4 ganzen Eyern und 5 Eyerdottern zu Schaum gerührt und das Abgeriebene von einer Citrone dazu gemischt. Von dieser Massa werden kleine Häuslein auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, ein wenig breit gedrückt, mit klein geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde lang langsam gebacken.

Bischofsküchlein.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 20 Eyerdottern, einem nach dem andern, schaumig gerührt; das Abgeriebene einer halben Citrone auf Zucker, mit ein wenig Muskatenblühte und 1/4 Pfund feines Mehl, ebenfalls rührend, hinzu gefügt. Man streicht nun kleine Formen oder Tortenmödel mit Butter aus, füllt sie nicht allzuvoll mit dem Taige an und

bäckt sie bey gelindem Feuer. Diese Küchlein sollen in der Regel während dem Backen oben ein wenig aufspringen. Beym Auftragen werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Caffeeküchlein.

Dieses sind kleine runde, aus mürben Hefentaig formirte Küchlein, die man auf ein Backblech setzt, mit zerklöppertem Ey überstreicht und mit gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut, hübsch gelbbraun bäckt.

Citronenküchlein.

Diese werden von dem Taige des Citronenbrods (m. s. dieses) nur etwas größer, als dort gelehrt worden, gemacht und beym Backen eben so behandelt.

Fastnachtsküchlein.

Ein Pfund feines, recht trockenes Mehl wird etwas gesalzen, mit 2 Eyern und 2 Löffelvoll Weißbierhefen und lauer Milch angerührt, auch ein paar Loth zergangener Butter zugesetzt und nun alles zu einem Taige gemacht, der einem dicken Mehlspatzentaige gleicht. Diesen Taig klopft man, bis er sich vom Rührlöffel schält und läßt ihn dann zugedeckt in der Wärme aufgehen. Sonach wird er ausgewirkt und der Blatz zwey Messerrückendicke ausgewellt, aus dem man dann gleiche viereckige Stückchen schneidet, Diese legt man auf ein Backbrett,

deckt sie mit einem leichten Tuche zu und läßt sie noch ein wenig aufgehen. Ist dies geschehen, so bäckt man die Küchlein im heißen Schmalz und schüttelt die Pfanne während dem Backen immer ein wenig, damit die Küchlein hübsch auflaufen. — Man kann auch diese Art Küchlein mit saurem Rahm folgendermassen machen: es wird zu einer Achtelmaas saurem Rahm ein Ey, ein wenig Salz und so viel feines Mehl genommen, daß es einen Taig zum Auswellen giebt. Diesen schlägt man, gleich einem Buttertaig, etlichemalen übereinander, wellt einen zwey Messerrückendicken Blatz aus und schneidet oder rändelt mit dem Backrädlein viereckige kleine Stücke daraus und bäckt solche auf die oben beschriebene Weise aus dem Schmalze. Diese Küchlein trägt man warm auf und bestreut sie vorher mit gestoßenem Zucker. Es sind diese beyden Arten Küchlein die eigentlichen Hefenküchlein, vorzüglich die erstere Art, wo Hefen dazu kommt, und die zweyte Gattung die baiernsche Küchlein.

Flottküchlein.

Man nimmt 1 Pfund Mehl und 1/4 Pf. gestoßenen Zucker, rührt diese mit 2 Eyern und 2 Dottern, mittelst 1/8 Maas Rahm zu einem Taige an, schneidet 1/2 Pf. Butter dazu und mischt von einer Citrone die abgeriebene Schaale bey. Dies wird alles durcheinander gearbeitet und der Taig zu einem Messerrückendicken

Blatt ausgewellt. Aus diesem sticht man mit einem Glas oder Ausstecher runde Küchlein aus, welche man mit zerlassenem Butter bestreicht und mit Zimmt und Zucker wohl bestreut. Nun legt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie bey mäßiger Hitze schön goldgelb.

Gebrühte Küchlein.

Diese macht man von dem gebrühten Taige, dessen Verfertigung im Buchstaben G. gebrühter Taig, stehet. Man läßt Schmalz heiß werden, in einer eisernen Pfanne, tunkt einen blechernen Löffel in's Schmalz und legt dann, aus dem Taige gestochen, die Küchlein damit in das heiße Schmalz und bäckt sie, unter beständigem gelinden Schütteln der Pfanne, langsam braungelb.

Gefüllte Speckküchlein.

Man rührt an 12 Loth Butter 3 Eyer, eins nach dem andern, gießt zwey Löffelvoll gute Weißbierhefe daran, nebst 1/8 Maas Milch, Salz und 3/4 Pf. feines Mehl. Dieß alles rührt man in einer Schüssel zu einem Taige an und läßt diesen in der Schüssel selbst aufgehen. Nun macht man eine Fülle von 4 Loth gestoßenen Mandeln, 1 Loth Zucker, ein wenig Zimmt und einem Ey. Von dem aufgegangenem Taige legt man mit einem Löffel auf ein mit Speck geschmiertes Blech immer so viel, als zu einem Speckküchlein erforderlich ist, for-

mirt das mit der Hand rund und vertiefts in der Mitte ein wenig. In diese Vertiefung thut man ein wenig Fülle und fährt so fort, bis Taig und Fülle alle ist und die Küchlein neben-einander auf dem Bleche stehen. Jetzt bestreicht man sie mit zerklöppertem Ey, belegt sie mit klein geschnittenem würflichten Specke und bringt sie sofort, ohne aufgehen zu lassen, in den Backofen.

Grüne Küchlein.

Ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Loth zergangene Butter, erforderliches Salz, 2 Eßlöffelvoll Bierhefe und ein gutes Theil geschnittener Schnittlauch, werden, vermittelst eines Eys und ein wenig lauer Milch zu einem Taige angerührt, der die Dicke eines Mehlspatzentaigs haben soll. Diesen klopft man stark, läßt ihn in der Wärme ein wenig aufgehen, und legt dann, mittelst eines blechenen Eßlöffels, kleine Küchlein davon in's heiße Schmalz, die man unter gelindem Schütteln der Backpfanne hübsch gelb backen läßt. Man giebt sie warm zu Tische und bestreut sie mit gestoßenem Zucker, unter den man ein wenig Schnittlauch und Petersillkraut, klein geschnitten, mit gestoßen und dadurch dem Zucker eine grüne Farbe gegeben hat.

Hannöverische Küchlein.

Sie werden aus dem Taige des Magdalenenkuchens gemacht, ein paar Eyer mehr ge-

nommen und diesämmtlichen Eyer mit dem Eyerschnee und dem Mehle, immer nach und nach eingerührt. Man füllt den Taig in kleine Torten= oder Biskuitformen, und bäckt die Küchlein bey mäßiger Hitze langsam und öffnet, während dem Backen, die Backröhre wo möglich nicht. Drey Viertelstunden kan das Backen andauern.

Hefenküchlein, s. Fastnachtküchlein.

Hiefenküchlein, s. bey Hiefen im H.

Holderküchlein.

Man bricht die Hollunder= oder Holderblühten, so wie sie aufgebrochen sind, den ganzen Blühtenstrauß mit dem Stiele ab, reinigt sie und stellt sie zum Backen parat her. Nun macht man aus Milch, Eyern und feinem Mehl einen Taig, fast so dick als ein Mehlbrey, salzt diesen ein wenig und verdünnt ihn, wenn er zu dick seyn sollte mit Eyern. Inzwischen läßt man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden, gießt einen oder zwey Eßlöffelvoll davon in den Taig, rührt diesen um, tunkt die Holdersträuche darein, setzt sie zum Backen in das heiße Schmalz und bäckt sie schön gelb und rösche nacheinander heraus.

Käsküchlein, s. Käsgebackenes.

Königsküchlein.

Ein halb Pfd. Butter oder Schmalz wird mit 6 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 12 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst 1/2 Pf. feinem Mehl nach und nach ebenfalls darunter gerührt, 1/4 Pf. Weinbeere beygemischt und zuletzt das Weiße von den 6 Eyern zu Schnee geschlagen, auch unter das Uebrige gerührt. Nun streicht man kleine Biskuit- oder andere Formen mit Butter aus, füllt diese mit der Massa etwas über die Hälfte an und bäckt die Küchlein langsam, etwa eine halbe Stunde lang.

Londner Kümmelküchlein.

Es werden dazu 3/4 Pfund feines Mehl, 1/2 Pf. gestoßener Zucker auf eine Backtafel gethan und mit einem Ey und Eydotter, gleich einem Nudeltaig bearbeitet, auch 1/2 Pf. Butter klein darunter geschnitten und 1 Loth rein gewaschen und wieder getrockneter Kümmel beygemischt. Dies alles arbeitet man zu einem Taige zusammen, wellt diesen Messerrückendick, aber so gleich als möglich, aus und rändelt mit dem Backrädchen viereckigte Küchlein daraus, in der Größe wie ein Kartenblatt. Diese setzt man auf ein mit Papier belegtes Tortenblech und bäckt sie eine Viertelstunde lang bey gelinder Hitze bis sie schön goldgelb sind.

Spazierküchlein.

Das sind blos eine veränderte Art der gebrühten Küchlein, wo man dem gebrühteu Taige ein Ey mehr und Weinbeere nebst gestoßenen Mandeln beygemischt hat. Man bäckt sie ebenfalls im Schmalz.

Speckküchlein.

Man macht von einer Maas Mehl, 6 Loth frischem Schmalz, einem Ey, einem Loth gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll guter Weißbierhefen, ein wenig Salz und 1/4 Maas süßen Rahm, einen Taig, klopft oder schlägt diesen, bis er sich vom Rührlöffel schält und stellt ihn dann in die Wärme zum Aufgehen. Nach diesem wird der Taig ausgewirkt und zu einem Kuchenfladen ausgewellt, aus dem man mit einem Trinkglase Küchlein aussticht. Diese setzt man auf ein mit Butter bestrichenes Blech, doch nicht zu nahe zusammen, läßt sie noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit zerklöppertem Ey, besteckt sie, wenn sie eigentliche Speckküchlein heissen sollen, mit klein würfelicht geschnittenem Specke, oder für diejenigen, welche süß lieben, mit geschnittenen Mandeln und gröblicht gestoßenem Zucker. — Der Taig zu den großen Speckkuchen ist der Nämliche, nur wird der Zucker weggelassen und ein wenig mehr Salz genommen; der Speck wird würfelicht, nicht allzuklein geschnitten, in reinen Kümmel gewälzt und nachdem der Kuchen mit zerklöp-

pertem Ey überstrichen ist, regelmäßig, doch nicht allzunahe aneinander darauf gesetzt und ein wenig eingedrückt, daher der Fladen auch etwas dicker ausgewellt wird.

Spiegelküchlein. Diesen Nameu führen auch noch die Hiefenküchlein.

Kukumern, s. Gurken.

Kukummernsoose.

Man nimmt, nach Erfordern, einige mittlere Gurken oder Kukumern, schält und schneidet sie, wenn man vorher die Kerne und das Mark herausgenommen hat, in kleine Stückchen, dämpft diese in Butter gelb, gießt Essig und Fleischbrühe darauf, pfeffert und salzt's, und läßt die Soose kurz durchkochen. Man kann diese Soose zu gekochtem Hammel- und Lammfleisch geben. M. s. noch Gurkensoose.

Kuhfleisch wird unter dem Rindfleische mit begriffen und dorten das Nöthige davon gesagt werden. Die Brühe vom gekochten Kuhfleische ist besser und kräftiger, als vom Rindfleische; nur das Fleisch ist trocken, ausgenommen es ist das Fleisch von einer gemästeten jungen Kuh, das dem beßten Ochsenfleische gleich kommt. Uebrigens leidet das Kuheuter einige Zubereitungsarten, die ihre Liebhaber finden. — Es sind solche folgende, wobey aber immer die Behandlung im Sieden und nach diesem im

Abputzen bey jeder Zubereitungsart vorhergehen. Das Euter braucht auch sehr langes, jedoch langsames Kochen.

Kuheuter zuzurichten.

Man kocht das Euter mit Salz langsam im Wasser weich, schneidet's in dünne Scheiben der Länge nach, wendet solche in zerklöppertem Ey, etwas Salz und Mehl oder geriebener Semmel herum und brät es im Butter hellgelb oder braun. — Oder:

Das gekochte Euter wird in kleine Streifchen, wie große Nudeln geschnitten; dann wird Mehl in Butter braun geröstet, ein Löffelvoll Essig, etwas Wein und Fleischbrühe zugegossen und mit dem dazu gethanen Euter und Citronschacken gekocht.

Kuheuter im Schmalz gebacken.

Wenn das Euter rein gewaschen ist, wird es gesalzen und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und weich gekocht. Ist es fertig, so legt man es auf ein flaches Geschirr und putzt das Fette und Schwarze davon. Nun schneidet man es in dünne Blätzchen, mengt schönes und Semmelmehl zu gleichen Theilen untereinander, setzt Pfeffer und Salz zu, wälzt in dieser Mischung die Blätzlein um und bäckt sie im Schmalze. Auch kann man das Euter in Streifen schneiden, wenn es weich gekocht ist, diese mit Butter bestrichen und auf dem Roste bra=

ten. Wenn die Streifen ein wenig gebraten haben, so bestreut man sie mit Semmelmehl, worunter Salz gemischt ist und läßt sie damit braun werden.

Kuheuter geröstet.

Wenn das Euter weich gekocht ist, wird es heraus genommen, in Scheiben geschnitten, mit Mehl, Salz, und klein geschnittener Citronenschaale bestreuet. Alsdann setzt man Butter in einer Pfanne über's Feuer, daß sie gelbbraun wird, legt so viel Scheiben des Euters, als man braucht, hinein, läßt es gelb rösten und richtet es mit einer Hagenbutten= oder auch Kirschensoose an.

Kuheuter, gebacken.

Man reibt gekochtes Euter auf einem Reibeisen, schneidet ein halb Pfund Nierenfett klein, rührt Beydes mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel und ohngefähr einem halben Schoppen Rahm untereinander, thut Citronenschaale, kleine Rosinen, Zucker und etwas Muskatenblühte dazu, und rührt 4 bis 5 Eyer darunter. Um eine Schüssel wird nun ein Kranz von Taig gemacht, die Schüssel mit Butter ausgestrichen, das Abgeriebene hineingegossen, und in einem Back= oder Bratofen gebacken. Damit das Gebackene von obenher nicht zu sehr braun werde, legt man zuletzt

ein Papier darüber und bäckt's überhaupt nur wenig und langsam.

Kuttelflecke sauer gekocht.

Die Kuttelflecke müßen recht sauber geputzt und gewaschen werden, dann kocht man sie im Salzwasser weich und sie werden in Fingers lange und breite Stückchen zerschnitten. Nun röstet man in einem Fußhafen zwey oder drey Rührlöffelvoll Mehl braun, im Butter oder im Schmalz, setzt eine fein geschnittene Zwiebel bey, gießt Kräuter- oder Weineßig an das Mehl und rührt es mit Fleischbrühe an, bis es genug Brühe ist. Die geschnittenen Kuttelflecke werden sofort in die Brühe gethan und wenn sie noch eine halbe Stunde gekocht haben, angerichtet. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit klein geschnittener Citronenschaale und drückt Citronensaft darauf. Zum Fricassiren werden die Kuttelflecke eben so vorgerichtet, nur vor dem Anrichten rührt man 2 Eyerdottern ab und gießt unter beständigem Umrühren von der Brühe, worin die Kuttelflecke kochen, an die Eyer, gießt die Soose darüber, setzt fein geschnittenes Petersillkraut, fein geschnittene Citrone und Muskatenblühte, unter die Soose gerührt, zu und giebt das Frikassee mit Citronenvierteln zu Tische.

L.

Lachs. Dieser große und vortreffliche Fisch, der nur in großen Flüssen, die in die See münden, zu Hause ist, demnach nur in den Gegenden seiner Heymath zum frisch Verspeisen angewendet werden kann, kommt meist gesalzen und marinirt in den Handel. Frisch hat der Lachs im Kochen Aehnlichkeit mit der Lachsforelle und verträgt alle Zubereitungsarten derselben. Einige der Zubereitungsarten des Lachses oder Salms setze ich nachstehend her.

Lachs zu kochen.

Man legt die von einem frischen Lachse geschnittenen Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben; alsdann werden sie in einen Kessel oder Pfanne gethan und es wird Flußwasser darauf gegossen. Der Lachs darf aber nicht allzustark gesalzen werden. Wenn er aufgekocht hat, so wird das Feuer weggenommen und der Lachs abgeschäumt; hernach läßt man denselben noch eine halbe Stunde sachte über Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grüner Petersilie ausputzt und etwas von der Brühe, worin er gekocht wurde, darüber gießt. Zum Lachs giebt man Citrone, gehackte Petersilie und Weinessig, für manche Liebhaber kann man auch Senf auffsetzen.

Lachs gesalzen zu kochen.

Der gesalzene Lachs muß zuvor im Wasser ausgefrischet werden, hernach schneidet man oben das Fleisch hinweg, welches wegen Mangel des Salzes nicht roth ist, und siedet ihn in klarem Wasser. Ferner macht man eine Brühe von Butter, Weinessig und Würznelken darüber, oder ißt ihn auch aus Oel und Weinessig; man kann auch klein gehackte Zwiebeln, oder Kapern darüber streuen, imgleichen auch Senf dazu geben. Wenn der Lachs noch neu ist, daß heißt, wenn er nur erst vor kurzem eingesalzen worden, so wässert man ihn ganz aus, bestreicht ihn mit Butter und brät ihn auf dem Roste; hernach bestreuet man ihn mit Gewürznelken, und macht eine Brühe von Butter und Weinessig, wie vorher gesagt worden, darüber. — So siedet man ihn auch ganz kurz ab, und ißt ihn eben wie den frischen Lachs, aus Weinessig und Pfeffer, oder macht eine gewöhnliche Fischbrühe darüber.

Lachs-Pastete.

Man macht auch wohlschmeckende Pasteten vom Lachse und von Forellen, woran man nach Belieben beym Abkochen der Fische Butter, Salz, Gewürze und etliche Lorbeerblätter thut. Will man etwas Speck darunter mengen, so werden sie desto angenehmer seyn. So kann man auch den Speck in lange dünne Stücken schneiden, denselben in Pfeffer umkehren und

das Fleisch des Fisches damit spicken, welches verhindert: daß sich nicht alles in einem Klumpen zusammen setzt. Den auf diese Art abgesottenen und zur Pastete vorgerichteten Lachs oder Forelle, setzt man warm und macht nachstehende Soose: in einem Pfännchen wird auf jedes Pfund der Fische, das man vorgerichtet hat, ein Rührlöffelvoll Mehl und 2 Eyerdotter genommen und mit Wein und Fleischbrühe angerührt. Hierzu thut man noch eine Zwiebel, Citronenschaalen und Saft, gestoßene Muskatenblühte und einen Löffelvoll Kapern. Man läßt die Soose unter beständigem Umrühren aufkochen und gießt, wenn sie zu dicke wäre, ein wenig Fleischbrühe nach. Nun legt man den Lachs oder die Forellen in eine warme leer gebackene Pastete (vom Butter- oder mürben Pastetentaig, dies gilt gleich), gießt ein wenig von der Soose darüber und trägt sie auf. Die übrige und meiste Soose wird besonders mit zu Tische gebracht. — Diese Art Pasteten kann kann man auch mit Hechten und Aalraupen oder Quappen auslegen und die nämliche Soose dazu gebrauchen.

Lammfleisch. Diese für die Küche sehr willkommene Fleischgattung leidet in den meisten Fällen, wenigstens gebraten und gedämpft, die nämliche Zubereitung als wie das Kalbfleisch, worauf ich mich denn auch beziehe und hier nur einige Zubereitungsarten angebe.

Lammsbraten.

Ist das Lamm, von dessen Fleisch der Braten genommen wird, schon stark gewesen, so wird es am Spiese und auch in der Röhre gebraten, wie der Kalbsbraten behandelt; im Fall der Braten aber von einem Sauglamme ist, wo man gewöhnlich das halbe Lamm oder doch die Viertel ganz brät, so tritt die nachstehende Behandlungsart ein. Man wäscht das Fleisch und legt es noch eine Zeitlang in frisches Wasser, läßt dies abiaufen, salzt es und läßt es noch eine halbe Stunde liegen. Nun steckt man den Braten an den Spies, oder legt ihn in die Bratpfanne und wenn er ein wenig am Feuer abgetrocknet ist, so begießt man ihn mit zerlassener Butter und steckt, mittelst Stiche eines Messers, Schalottenzwiebeln oder Salbey in denselben und brät ihn fertig. Die Brühe, wenn der Braten angerichtet ist, gießt man durch einen Seiher darüber, drückt ein wenig Citronensaft darauf und bestreut ihn mit geschnittener Citronenschaale.

Laperdon zu kochen.

Wenn der Laperdon gehörig in blauer Milch gewässert worden ist, so muß man ihn in kaltem Wasser zum Feuer setzen und langsam sieden, hernach zudecken, und in der Brühe eine Weile stehen lassen. Sonach nimmt man ein gutes Stück frische Butter, eine kleine Zwiebel und. Petersilie, etwas Mehl, Pfeffer und Mus-

katennuß, auch etliche Eßlöffelvoll süße Milch, legt den gesottenen Laperdan dazu und läßt ihn auf der Kohlenpfanne sieden; die Brühe muß aber bisweilen umgerührt werden. Man kann auch, statt der Milch, Erbsenbrühe nehmen. Gleichfalls ist dann statt der Butter gutes Salatöl, statt der Zwiebel Schalotte, und statt des Mehls, Semmelmehl zu nehmen. Ehe man anrichtet, kann man noch etwas Citronensaft dazu thun. Man ißt auch den Laperdon blos abgekocht mit Senf.

Lattich= oder Latukesalat.

Diese Salatgattung wird, wenn die äussern großen Blätter vorher alle weggeschnitten worden sind, jeder Kopf oder Staude geviertelt, gewaschen und dann durchaus, gleich dem Kopfsalat, als Salat behandelt.

Lattich oder Latuke als Gemüße.

Nachdem der Latuke rein verlesen und gewaschen ist, salzt man ihn und dämpft ihn mit Butter und Fleischbrühe in einem Fußhafen, zieht, wenn er bald fertig ist, die Brühe mit ein paar Eyerdottern ab und gießt sie wieder daran, richtet nach wenigem weitern Kochen an und belegt den Latuke mit gebackener Leber oder Kalbs=Karbonaden.

Latwerge, Konserve, ist der mit Zucker eingedickte Saft, oder das Mark, oder auch

beydes zusammen, von verschiedenen Früchten und Gewächsen, als: Aepfeln, Citronen, Himbeeren, Holderbeeren, Hiefen, Kirschen, Pfirschen, Quitten, Weichseln, Zwetschgen und mehrern andern. Es wird bey einer jeden Frucht ein Rezept zur Fertigung der Latwerge aus derselben, gegeben werden.

Laub- oder grüne Frösche.

Hierzu nimmt man gewöhnlich große Spinat- oder mittelgroße Mangoldblätter. Diese brüht man mit siedendem Wasser an, legt sie dann auf einen Seiher, damit das Wasser abläuft. Inzwischen macht man eine selbstbeliebige Fülle, etwa wie zu Maultaschen oder zu gefüllten Tauben, legt ein Mangoldblatt, oder zwey Spinatblätter ineinander, legt einen Eßlöffelvoll von der Fülle darauf, wickelt den Frosch oder die Fülle gut in die Blätter ein und legt einen nach dem andern auf eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, bis diese voll ist. Nun setzt man die Schüssel zugedeckt auf eine Kohlpfanne, gießt siedende Fleischbrühe über die Frösche und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Endlich röstet man Mehl im Butter hellgelb, rührt es mit ein wenig Fleischbrühe an, salzt und gewürzt diese und gießt sie vor dem Auftragen über die Frösche.

Leber. Von diesem Eingeweidestück ist

schon bey dem Artikel Kälberleber, Kalbsleber, gehandelt worden; so auch bey Gänsleber, ich übergehe demnach diese und setze blos noch einige einzelne Leberzubereitungen her. die übrigen findet man an den angezeigten Orten.

Leberklöse, Leberknödeln.

Eine Kalbsleber giebt Leberklöse für 8 Personen, als Hauptschüssel. Man häutet die Leber ab und ädert sie aus, hackt sie dann mit 6 Loth frischem Speck oder Nierenfett klein. Nun reibt man eine Reibsemmel oder nimmt sonst schon geriebenes Semmelmehl, dämpft 2 Zwiebeln klein geschnitten in Schmalz und mischt die gehackte Leber, das Semmelmehl und die gedämpften Zwiebel untereinander und rührt diese Mischung mit 4 Eyern und einem Glas Milch zu einer Fülle. Unter diese wird das erforderliche Salz und Pfeffer gethan und so viel Mehl dazu genommen, als die Massa erfordert, um einen gewöhnlichen Taig zu formiren. Die Klöse werden nun in siedendes gesalzenes Wasser, oder noch besser in Fleischbrühe, eingelegt und etwa eine gute halbe Stunde gekocht. Die im Wasser gekochten Klöse werden nach dem Anrichten mit gelb geröstetem Semmelmehle geschmelzt, die in der Fleischbrühe gekochten aber, in der Fleischbrühe selbst aufgetragen. Von reiner und gesunder Ochsenleber sind die Leberklöse fast noch besser, nur muß die Leber gut ausgeädert werden.

Leber-Suppenklöße.

Hierzu nimmt man 1/2 Pfund recht fein gehackte Kalbsleber, rührt 1/4 Pf. Butter mit 4 Eyern ab, eine Handvoll Semmelmehl, nebst dem gehörigem Salze, etwas gehackter Petersilie und Schnittlauch, nebst dem Lebergehäcke dazu und formirt aus der Massa kleine Klößchen. Diese legt man in siedende Fleischbrühe und läßt sie eine Viertelstunde kochen, so sind sie fertig. Man giebt sie in der Fleischbrühe selbst als Suppe, oder unter andern Suppenzuthaten beygelegt, ebenfalls als Suppe.

Leberkuchen.

Man nimmt 1/2 Pfund Kalbslungen und 1 1/2 Pf. Kalbsleber, häutet diese ab und hackt beyde mit 1/4 Pf. frischem Speck und einer Zwiebel klein, salzt und würzt nach Erfordern und Belieben, und fügt 2 Händevoll Semmelmehl dazu. Dies alles wird mit 6 Eyern und einem Trinkglas voll süßem Rahm an- und untereinander gerührt. Nun bestreicht man eine Bratpfanne mit Butter, belegt diese mit aus warmen Wasser gewaschenen Kälbernetzen, füllt die Massa hinein und schlägt die Netze darüber zusammen, streut noch ein wenig Salz darauf und legt etliche dünne Butterscheiben darüber. Der Kuchen wird nun im Back- oder Bratofen, eine Stunde lang ungefähr, gebacken und mit einer Hiefensoose begleitet, aufgetragen.

Man kann den Leberkuchen noch folgends verändern. Man nimmt eine ganze Kalbs- oder wenn man sie haben kann, statt dieser eine reine Bocks- oder Ziegenleber, wäscht sie und setzt sie mit kochendem Wasser zum Feuer, läßt sie aber kaum eine Viertelstunde sieden. Wenn die Leber kalt ist, wird sie auf einem Reibeisen gerieben und die Fasern und Adern, die sich nicht reiben, bey Seite gelegt. Nun reibt man noch eine ganze Zwiebel und etwas von dem Gelben einer Citrone, nimmt 2 Händevoll Semmelmehl, 4 Loth Weinbeere und rührt dies alles, vermittelst 6 Eyern, 4 Loth zergangener Butter und einem Trinkglas voll süßen Rahm zu einer Fülle an. Uebrigens bleibt das Verfahren das Nämliche, wie oben beym ersten Leberkuchen gelehrt worden ist.

Lebkuchen, s. m. d. Kuchen.

Lendenbraten, s. m. Rostbeef.

Lerchen zu braten.

Die Lerchen sowohl, wie übrigens alle kleine Vögel, werden sauber gerupft, die Füße und Flügel geschränkt, mit Salz und Pfeffer eingestreut und an einem Vogelspieße mit Butter saftig am Kohlenfeuer gebraten. Wenn sie bald fertig sind, reibt man ein Stückchen schwarzes Hausbrod auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz und gestoßenenen Gewürznelken, auch etlichen gestossenen Wachholderbeeren, überstreut die

Lerchen dick damit und brät sie noch so lange, bis das Brod gelb ist.

Lerchen mit Soose.

Die Lerchen werden, nachdem sie sauber gerupft sind, ausgenommen, die Mägen abgesondert, das übrige Eingeweide aber bey Seite gestellt. Die Füße und Köpfe schneidet man ab, thut sie in ein kleines Stolltiegelchen, gießt einen Schöpflöffelvoll gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine halbe Stunde lang kochen und preßt die Brühe durch einen Seiher. Die Lerchen werden inzwischen mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben und in zerlassener Butter gedämpft. So bald sie gelb sind, wird die noch vorhandene Butter ab- und die durchgepreßte Soose von den Köpfen und Füßen daran gegossen. Die Eingeweide werden mit einer Zwiebel nud einem Stückchen Speck, dann etwas von einer Citronenschaale zusammen klein gehackt, ein Löffelvoll Semmelmehl mit etwas feinem Mehle in Butter gelb geröstet, das Gehackte darinnen gedämpft und auch an die Lerchen gethan. Nun dürfen sie nur wenig mehr kochen, so sind sie fertig. — Auch auf diese Weise können alle andere Arten kleine Vögel hergerichtet werden.

Limonien, s. Citronen.

Linsen. Diese bekannte Art der Hülsen-

früchte weiß jedermann ohnehin zu kochen, es bedarf daher keiner Anweisung.

Linsensuppe, s. m. unter Suppe.

Liqueur (Likör), s. m. unter Getränke.

Lungenknopf.

Man siedet eine Kälberlunge im Salzwasser weich, schneidet sie klein, fügt ein wenig geschnittenen Speck bey, imgleichen gehacktes Petersillkraut und geschnittene Citronenschaale. Dies alles wird mit Eyern und Semmelmehl zu einem flüßigen Taig gerührt, der vom Rührlöffel lauft. Ist er zu dick, so wird er mit Eyern verdünnt und ist er zu dünne, mit Semmelmehl zur gehörigen Dicke gebracht. Diesen Taig schüttet man in eine Serviette, hängt diese zugebunden in einen Topf Fleischbrühe und läßt es nicht allzulange sieden. Man nimmt nun die Massa aus der Serviette, schneidet fingerdicke Streifen daraus, legt diese auf eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, macht eine Buttersoose darüber, läßts noch ein wenig aufsieden und trägts sodann auf.

Lungenpudding.

Man schält von zwey Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein und drückt sie wieder aus. Ferner rührt man 12 Loth Butter schaumig ab und 8 Eyer, eines nach

dem andern darein, so auch das ausgedrückte Semmelbrod. Nun schneidet man eine Kalbslunge ganz klein, thut gehackte Zwiebel und Petersillkraut dazu, salzt und rührt alles wohl untereinander. Eine Serviette wird in der Mitte mit Butter beschmiert, die Massa hinein geschüttet, die Serviette zugebunden und in einen Topf siedendes Wasser gehängt. Der Pudding darf fast eine Stunde sieden, dann wird er auf eine Schüssel vorsichtig, damit er nicht zerfällt, gelegt, und eine weiße Eyer- oder eine Citronensoose darüber gegoßen. — Vom Kalbsgekröse kann man auf die nämliche Art einen Pudding machen.

Lungenmus.

Eine Kalbslunge wird im gesalzenen Wasser verwellt, zerschnitten, mit ein paar Schalotten und einem Stückchen Citronenschaale klein gehackt oder gewiegt, und dies Gehäcke mit einem Stückchen Butter, ein paar Rührlöffelvoll Semmel- und feinem Mehle gedämpft. Dann rührt man das Gedämpfte mit Fleischbrühe und einem Glase Wein an, läßt es etwas kochen, fügt Salz, fein geschnittene Citronenschale, etwas Citronensaft und Gewürz, nach Erfordern, bey und läßt nun das Ganze vollends auskochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man noch ein paar Eyerdottern daran und richtet sogleich an.

M.

Maccheroni. Dieses sind italienische Nudeln, die man aber auch bey uns in Teutschland eben so gut und zwar manufacturmäßig, in Menge und von allerley Gestalten verfertiget. Sie ersetzen die geschnittenen Nudeln, die aus diesen gefertigten sogenannten Nesteln und erleiden alle die Zubereitungen, die man den geschnittenen Nudein, Nesteln u. s. w. giebt; nur müßen sie länger als diese sieden, weil sie ganz getrocknet und dürre in die Küche kommen. — Die Fadennudeln sind die gebräuchlichste Art von den Macchronigattungen und ersetzen die geschnittenen Nudeln zur Suppe.

Magdalenenkuchen, s. unter Kuchen.

Magenelixier, s. m. unter Getränke.

Magenmarzipanzeltlein, s. m. unter Confect.

Magenrosolis, s. unter Getränke.

Magenstärkendes Confect, s. Conf.

Makaronen, s. bey Confekt, spanische Makaronen.

Mandelade, s. m. unter Getränke.

Mandeln. Diese Frucht des Auslands findet in der Küche, mehr aber bey den Con-

ditor- und Zuckerbäckereyen, häufige Anwendung. Die spanischen Mandeln sind die größten und beßten, nach diesen kommen die italienischen und französischen. Man hat süße und bittere Mandeln, die letztern muß man vorsichtig und nicht häufig anwenden, indem sie, in Menge genossen, ungesund sind. Der Mandelzubereitungen sind sehr viele, die hauptsächlichsten führe ich hier an.

Mandelbiskoten, s. unter Confect.

Mandelblätzlein, s. m. unter Confect die Mandellaiblen. Man macht sie vom nämlichen Taige, nur etwas kleiner und niedriger als diese.

Mandelbögen.

Man nimmt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln, stößt sie nicht allzufein und rührt sie in einer Schüssel, nebst 12 Loth gestoßenem Zucker, woran die Schaale einer Citrone abgerieben worden, und 4 Eyerweiß stark ab. Hierauf wird ein warm gemachtes Backblech mit weissem Wachse bestrichen, die angerührte Massa eines Messerrückens dick darauf gestrichen und bey mittelmäßiger Hitze gebacken. So wie die Massa halb gebacken ist, so schneidet man den Blatz mit einem scharfen Messer in viereckigte Stücke, stellt diese nochmals in den Ofen und läßt sie vollends ausbacken. Nun nimmt man eins um das andere ab und biegt jedes über

ein Auswell- oder Wärgelholz. Sollten die Stücke zu hart werden und sich nicht mehr biegen lassen, so darf man sie nur noch ein wenig in die Backröhre stellen. Diese Taigmasse giebt 15 bis 18 Bögen; man kann aber auch kleine, runde Blätzlein, mit einem kleinen Trinkglase daraus stechen und diese nach dem Backen mit zerrührtem Ey und gestoßenen Zucker, wie bekannt, glasiren, so hat man zweyerley sehr schönes Confect.

Mandelbrezeln.

Man nimmt 3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pf. gestoßenen Zucker, 1/2 Pf. mit Citronenschaale gestoßene Mandeln und 1/2 Pf. zerlassene Butter. Dies alles rührt man mit 8 ganzen Eyern zu einem Taige an, würkt diesen aus und setzt ihn eine Stunde ins Kühle. Nun werden kleine Brezeln daraus gemacht, diese auf Papier, das mit Butter bestrichen worden, gelegt, mit Eyweiß bestrichen und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut, dann auf Blech bey gelindem Feuer gebacken.

Mandelfrüchte, s. unter Confect.

Mandelgefrornes, s. u. Gefrornes.

Mandeln, geröstet.

Zu einem Pfund Mandeln, welche wohl abgetrocknet seyn müßen, nimmt man 3/4 Pf. Zucker, welcher, mit etwas Wasser aufgelöst,

ein wenig kochen muß. Nun werden die Mandeln in den Zucker geschüttet, umgerührt, so lange, bis alles Wasser aus dem Zucker verdünstet ist. Hierauf nimmt man sie ab, spritzt ein paar Löffelvoll Rosenwasser daran, rührt sie wohl durcheinander, bringt sie wieder über das Feuer und rührt und schüttelt sie so lange, bis sich der Zucker an die Mandeln angehängt hat, und trocken zu werden beginnt. Ehe dies geschieht, wird mit Zucker gestoßener Zimmt an die Mandeln gestreut, während dem Umrühren. Man muß sich in Acht nehmen, daß die Mandeln nicht zu braun werden, daß sich der Zucker möglichst gleich an alle Mandeln anhängt und, wenn man sie vom Feuer genommen hat, immer noch so lange schütteln und rühren, damit der noch flüßige Zucker sich nicht auf den Boden setzt, sondern an die Mandeln anhängt. — Man nimmt zu diesem Geschäfte eine messinge Pfanne oder einen kleinen messingen Kessel.

Mandelgogelhopfen.

Zu den Zuthaten, die man zu dem abgerührten Gogelhopfen nimmt, werden blos noch ein paar Loth abgezogene und mit etwas Zucker, an dem eine halbe Citrone abgerieben worden, gestoßene süße Mandeln genommen und unter den Taig gerührt. Auch nimmt man ein Ey mehr, verfährt übrigens mit diesem, wie mit jenem.

Mandelhollippen, s. m. unter Hohllippen.

Mandelklöschen.

Man stößt 1/4 Pfund abgezogene Mandeln recht fein mit ein wenig Wasser ab, nimmt eine Handvoll Semmelmehl, mischt es unter die Mandeln, setzt 3 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt dazu, schlägt 3 Eyer daran und rührt alles wohl durcheinander. Immittelst macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, formirt aus dem Taige kleine Klöschen und bäckt sie langsam und schön gelb aus dem Schmalze. Es dienen diese Klöschen in die meisten süßen Suppen, blos in die Bier- und Weinsuppen nicht.

Mandelkörbchen.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln schneidet man länglicht und fein, mischt eben so schwer Zucker und die abgeriebene Schaale einer Citrone dazu. Nun thut man von dieser Mischung ungefähr jedesmal den zehnten oder zwölften Theil in ein messinges Pfännlein und röstet es auf Kohlen, bis der Zucker fließend und bräunlicht wird. So wie sich dies zeigt, wird es mit einem Löffel in einen kleinen Mörser gethan und mit dessen Stößel rund und hohl gedrückt. Während das erste Körbchen in dem Mörser abkühlt und hart wird, bräunet man wieder ein anderes und nimmt das erste

vorsichtig aus dem Mörser und legt das andere hinein, und so fort, bis man mit allen Körbchen fertig ist.

Mandelkollatschen.

Ein halb Pfund Butter, 1/2 Pf. Zucker, 2 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, welche man mit ein wenig Wasser zart gestoßen hat, 4 ganze Eyer und das Abgeriebene von einer Citrone, nebst 1/2 Pfund feines Mehl, werden zusammen eine halbe Stunde gut und schaumig gerührt. Nun werden von dieser Massa Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde langsam gebacken.

Mandellaiblein, s. m. unter Confect. Von der Taigmassa der Mandellaiblein macht man auch die Mandelmakronen; man fügt ein paar Eyer dem Taige mehr zu und setzt statt der Bläze oder Laiblein, erhabene Häufchen auf die Oblaten; das Backen ist einerley von beyden.

Mandellebkuchen, s. unter Kuchen, weiße Lebkuchen.

Mandelmassa, diese zu bereiten sehe man unter Confect.

Mandelmaultaschen.

Hierzu nimmt man Buttertaig, wellt die-

sen zwey Messerrückendicke zu einem Blatze aus und schneidet aus diesen viereckige Stücke, wie zu Maultaschen. Zur Fülle wird 1/4 Pf. abgezogene Mandeln, 1/4 Pf. Zucker und die abgeriebene Schaale von einer Citrone, mit 2 Eyern und 2 Dottern angerührt, auch 2 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, klein geschnitten darunter gemischt. Die Taigblätter legt man auf ein mit Papier belegtes Blech, bringt auf jedes einen Eßlöffelvoll von der Fülle, bestreicht die 4 Ecken derselben mit zerklöppertem Ey und legt sie über die Fülle, gleich den Maultaschen, zusammen und bäckt sie in mittlerer Hitze. Man kann sie auch, vor dem Backen, mit zerklöppertem Ey bestreichen und mit gröblicht gestoßenem Zucker bestreuen.

Mandelmilch, s. m. unter Getränken bey Orschade.

Mandelrosen und Mandelscharten.

Es wird dieses Gebäcke aus einerley Taig formirt, nur die Gestalt giebt die Namen. — Der Taig wird folgendergestalt gemacht: man hackt 1/4 Pfund Mandeln klein, stößt 6 Loth Zucker und mischt diesem einen Löffelvoll feines Mehl bey. Das Weiße von 4 Eyern und 2 Dottern werden zu Geest geschlagen und von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone dazu gethan. Nun rührt man auch die Mandeln und den Zucker dazu und formirt einen Taig, den

man Messerrücken dicke auszuwellen sucht und dann mit einer blechernen Rosenforme die Rosen, und mit einer andern dergleichen Forme die Scharten, aussticht. Ein Blech wird mit Butter beschmiert, die Rosen und Scharten darauf gelegt und in der Backröhre gebacken. Die Scharten sollen, den Hohllippen gleich, gebogen auf den Tisch kommen, daher muß man den Taig entweder in länglicht viereckigte Stückchen schneiden oder eine Forme wählen, die diese Gestalt hat. Gleich nach dem Backen biegt man die Scharten über ein Welgerholz.

Mandelsaft, s. m. unt. Orschadetaig.

Mandelschnitten.

Man nimmt 1/4 Pfund Butter, rührt solchen ab, schlägt ein Ey und ein Eyweiß daran, fügt 1/4 Pf. gestoßene Mandeln, 1/4 Pf. Zucker und ein wenig feines Mehl durcheinander, setzt noch das Abgeriebene von einer halben Citrone bey und formirt einen nicht allzu dünnen Taig. Diesen wellt man aus, schneidet länglichte Stückchen aus dem Blatze und bestreicht diese mit dem übrig behaltenem Eyerdottern. Die Schnitten werden nun auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und schön gelb gebacken.

Mandelsoose, s. unter Soosen.

Mandelspäne.

Es werden 3/4 Pfund süße und etliche Loth bittere Mandeln, mit 4 Eyerweiß fein gestoßen und mit 3/4 Pfund gestoßenem Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst dem Schnee von 6 Eyern gut untereinander gerührt. Ein Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse eines Messerrückens dick darauf ausgebreitet und bey sehr mäßiger Hitze gebacken. Gleich nach dem Backen, heiß, schneidet man fingerbreite Streifen ab und wickelt sie über einen runden Stock, um ihnen die Gestalt der Hobelspäne zu geben.

Mandelsulze, s. unter Sulzen.

Mandelsuppe, s. unter Suppen.

Mandeltorte, s. unter Torten.

Mandelwaffeln.

Man rührt 1/2 Pfund Butter leicht zu Schaum, schlägt 8 Eyer, eins um das andere, daran, fügt 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, imgleichen 8 Loth gestoßenen Zucker, nebst 6 Eßlöffelvoll Zimmtwasser und Kirschengeist, ferner die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, nebst 12 Loth feinem Mehl dazu. Alles dies wird glatt und leicht angerührt; man macht nun das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit Speck und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich. Der Taig muß, während

dem Backen, auf warmen Wasser stehen, damit er flüssig bleibt.

Mangold. Dieses Gartengewächse dient als grünes Gemüße, gleich dem Spinate und dem Latuke; besonders werden die Blattstiele oder Rippen des Mangolds, vorzüglich die von dem weißen und breiten, wenn sie abgezogen, fingerslang und breit geschnitten, im Salzwasser gesotten und im kalten Wasser abgeflößt sind, gleich dem Spargel, in einer Buttersoose gekocht und sind ein gutes Essen. Uebrigens wird der Mangold, die Blätter nämlich, gleich dem Spinate und Sproßkohl, gekocht, auch gefüllt zubereitet.

Mariniren heißt gebratenes kleines Geflügel, Fische, besonders Heringe und kleine Aale, Schwarzwildpret u. s. w. vermittelst einer Brühe von Essig, Wein und Gewürzen, eine Zeitlang zu konserviren. Man verspeißt die marinirten Gegenstände meist alle kalt, daher müßen sie vorher gebraten werden, entweder am Spieße, oder auf dem Roste. Man legt sie dann, wenn sie erkaltet sind, in Stein- oder in stark innen und aussen verglasirte irdene Gefäße und verschließt sie wohl, damit, so viel möglich, keine Luft eindringen kann. Die Brühe zum Mariniren wird folgendergestalt gemacht: man nimmt, so viel als man zu brauchen glaubt, Essig 2 Theile und Wein einen und mischt sie untereinander; man schneidet,

nach Erfordern, Zwiebeln und Citronen in Scheiben, legt Lorbeerblätter dazu und läßt diese letztgenannten 3 Gegenstände in einem hierzu erforderlichen Theile des gemischten Essig und Weins, aufkochen und wieder erkalten. Die Gegenstände, welche man mariniren will, werden enge und schichtweise in den Topf geschlichtet, alle Schichten, jede besonders, mit Salz, gestoßenen Pfeffer und englischem Gewürze bestreut und dann, wenn alles eingelegt ist, sowohl der gemischte Essig und Wein, als auch die abgesottenen Citronen, Zwiebeln und Lorbeerblätter, nebst der Brühe, worinnen sie aufgesotten worden, darüber gegossen. Um die Massa vor dem Anlaufen oder Schimmeln zu sichern, legt man oben auf die einmarinirten Gegenstände 10 oder 12 ganze Gewürznelken, bindet den Topf mit einer Blase zu und stellt ihn in den Keller. Man kann auch gebackene Fische mariniren.

Markttorte, s. unter Torten.

Marmelade, ist ein mit geläutertem Zucker eingekochter Saft irgend einer Frucht, oder auch das Mark derselben und hat blos mehr Zucker, als man zu die Latwergen nimmt. So hat man Marmelade von Aepfeln, Birnen, Hiefen, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirschen, Quiten, u. a. m.

Maronen, s. m. Kastanien.

Mayländer Biskoten, s. m. unter Confect.

Mayländer Marzipan, desgleichen.

Maultaschen. Die gewöhnlichen, vom geschnittenen Nudelntaig ausgewellt, gefüllt und in der Fleischbrühe gekocht, kennt man allgemein; die gebackenen Maultaschen, s. m. Briefcouverte nach.

Meerrettig, Green. Diese bekannte Wurzel, die grieben und in Fleischbrühe aufgekocht warm, als auch mit Essig angemacht, eine beliebte Tunke zum Rind- und Schweinenfleisch, Würsten ꝛc. abgiebt und, besonders im Spatherbste, Winter und Frühjahre, in der Küche fast unentbehrlich ist. Wenn der Meerrettig in der Fleischbrühe gekocht wird, so muß diese fett und gut seyn und man reibt ein wenig weisses Brod darunter, um die Schärfe zu vermindern; länger als nur eine halbe Viertelstunde darf er nicht kochen, sonst verliert er seine Schärfe. Man kocht den Meerrettig auch in Milch, statt in der Fleischbrühe; hierzu stößt man, nach Erfordern, abgezogene Mandeln fein, rührt diese mit ein wenig Mehl und guter süsser Milch unter den geriebenen Meerrettig, thut ein wenig Butter dazu und gießt siedende Milch nach. Das Zuckern und Gewürzen hängt von der Liebhaberey ab. Auch auf diese Art zubereitet, darf der

Meerrettig nur eine halbe Viertelstunde kochen; beym Anrichten wird er ein wenig gesalzen. — Nun bereitet man noch kalten Meerrettig in Essig. Dieser hat die kürzeste Zubereitung: man vermischt geriebenen Meerrettig mit etwas gestoßenem Zucker und rührt ihn mit Weinessig an. Bey den vorbeschriebenen drey Zubereitungsarten, muß bey jeder der Meerrettig die Dicke eines Muses oder Brey's vollkommen haben und man nie mehr reiben, als man gerade nothwendig hat.

Mehl. Dieser unentbehrliche Küchengegenstand muß immer möglichst fein und trocken seyn und daher an einem luftigen und trockenen Orte in der Speisekammer aufbewahret und von Zeit zu Zeit gesiebt werden.

Mehlspeisen. Dieser sind sehr viele, und jede kommt unter ihren eigenen Namen vor.

Melonen. Sie sind ein Gegenstand des Desserts und werden mit Zucker und Pfeffer genoßen; man macht auch Marmelade daraus.

Meth, s. m. unter Getränke.

Milch. Dieses unentbehrliche Speise-Zuthatsmittel darf in der Küche nicht fehlen, besonders da man es ganz und für sich, aber auch, fast eben so häufig, den Rahm oder das Obere, davon täglich gebraucht. Man muß die Milch immer frisch und unverfälscht zu erhal-

ten suchen, sie im Keller oder kühlen Speisegewölbe aufstellen und leicht bedecken, auch die Milchgefäße stets recht rein erhalten. — Die Milchbereitungen kommen meist unter ihren eigenen Namen vor. Hier nur einige.

Milchrahm lange süß zu bewahren.

Den Milchrahm kann man lange Zeit frisch und süß erhalten, wenn man z. B. 3/4 Pfund geläuterten Zucker nimmt, diesen mit etwas Wasser vermischt und über einem gelindem Feuer auflößt, 1 3/4 Pf. frischen, süßen Milchrahm dazu gießt und beydes über dem Feuer untereinander rührt. Wenn die Massa kühl ist, füllt man sie auf Bouteillen und stellt sie verpfropft in den Keller. Wenn man davon zu Speisen braucht, wo ohnehin Zucker dazu kommt, so nimmt man dessen weniger.

Milchkalteschaale mit Mandeln.

Ein halb Pfund gebrühte und geschälte Mandeln werden im Mörser klar gestoßen und in einer Schüssel mit Rosenwasser abgerieben; hierzu thut man noch Zucker und Zimmt nach Belieben, gießt eine Maas Milch zu und seihet Alles durch ein Haarsieb oder Beuteltuch. Dieses Durchgeseihte läßt man wieder aufkochen, klopft in einem andern Topfe das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, quirlt solchen zu der kochenden Milch und setzt sie zum Erkalten an einen kühlen Ort. Beym Anrichten wird Zucker

und Zimmt darüber gestreut. Das, was in dem Haarsieb zurücke bleibt, kann zu Soosen verwendet werden.

Milch, gesulzte Milch.

Man siedet eine Maas gute und ganze Milch ab, gießt den halben Theil davon in einen reinen Hafen und läßt die Milch etwas abkühlen. Nun schlägt man 4 ganze Eyer und von 8 andern das Weiße unter beständigem Umrühren in die abgekühlte Milch und zuckert solche nach Belieben, gießt auch den noch übrigen Theil der abgesottenen Milch dazu. Hierauf wird das Ganze auf eine Kohlpfanne gesetzt, fleißig umgerührt, bis es dick wird. Geschieht dies, so nimmt man es von der Kohlpfanne, quirlt es nochmal ab und gießt es in eine Schaale, wo sich alles sulzt. Ist das Sulzen geschehen, so bestreut man die Sulze mit klar gehackten Mandeln oder Pistazien und trägt sie auf.

Milchklöse, s. m. unter Klöse.

Milchsoose, s. m. unter Soose.

Milchspatzen, s. m. u. Spatzen.

Milchsuppe, s. m. unter Suppe.

Milch, frische, zu Leim zu machen.

Man siedet gute, frische Kuhmilch in einem flachen Geschirr, bis sie recht dick wird.

unter fleißigem Umrühren. Hat man nun auf diese Art einen guten Theil eingedickter Milch erhalten, so läßt man diese in einem andern, etwas tiefern Geschirre, ebenfalls unter fleißigem Umrühren, damit nichts anbrennt, zur Leimdicke auf schwachem Kohlenfeuer verdünsten; formt kleine und dünne Stücke daraus, die man sanft trocknet und eben so verwahrt. In kochendes Wasser eingeweicht, löst sich der Milchleim auf und vertritt dann die Stelle des Rahms zu jedem Gebrauche.

Mince pye, s. m. englische Pastete.

Morcheln. Von dieser Art Schwämme hat man die Spitzmorcheln und die Stockmorcheln. Sie sind beyde zum Küchengebrauche gleich gut, nur die Spitzmorcheln haben ein gefälligeres Ansehen, sind auch nicht so häufig zu bekommen, als die Stockmorcheln. Man nimmt daher in dem Fall, wo man die Morcheln zu den Speisen hackt, die großen Spitzmorcheln und Stockmorcheln dazu; giebt man aber ganze Morcheln in die Soosen, so sucht man dazu blos kleine Spitzmorcheln aus. Die Morcheln, eine Gattung wie die andere werden an den Stielen auf Fäden gezogen, im Schatten aufgehängt und mit Vorsicht getrocknet, bis sie dürre sind. Frisch sind sie zum Gebrauche zwar besser und aromatischer, allein sie halten sich nicht über ein paar Tage. Die gedürrten oder getrockneten Morcheln hebt man in einer

Schachtel an einem trockenen Orte auf und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, um zu verhüten, daß keine Würmer hinein kommen. Eigentliche Speisen werden von den Morcheln selten gemacht, sie dienen immer und meistens als Gewürze zu Soosen, Ragous und Frikasseen. Nachstehend ein paar Rezepte dazu, die man selbst noch manchfaltig verändern kann.

Morchelsoose.

Man wäscht große Spitz- und Stockmorcheln einigemale in frischem Wasser rein ab, hackt sie fein und kocht sie in fetter Rindfleischbrühe, würzt sie mit Schnittlauch und Muskatenblumen und macht sie mit geriebener Semmel dicklich. Diese Soose ist über gekochtes Kalbs- und Lammfleisch vortrefflich.

Morcheln, gefüllt.

Hierzu werden die größten frischen Spitzmorcheln ausgesucht. Man schneidet diesen die Stiele ab, wäscht sie rein und läßt sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser kochen und dann das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen. Ein kleiner Theil dieser gesottenen Morcheln und darunter die allenfalls beschädigten, wird klein gehackt und mit Semmelmehl und klein gehacktem Petersillkraut in Schmalz geröstet. Man würzt es mit Pfeffer und Salz, rühret mit einem Ey eine Fülle an und füllt die abgesottenen Morcheln damit. Sie werden

nun in Fleischbrühe gekocht und in Suppen als Klöschen gegeben, oder, wenn man viele hat, mit gekochten und in Scheiben geschnittenen Kalbsbriesen und Krebsschwänzen allein servirt. Nach der Menge der Morcheln die man hat, richtet man auch die Zuthaten zu der Fülle und hätte man dieser zu viel, so macht man kleine Klöschen daraus und kocht sie mit den Morcheln zugleich.

Morsellen, s. m. unter Confect, rothe Zuckermorsellen und Zimmtmorsel.

Mus von Aepfeln.

Man schälet und schneidet die Aepfel, gießt halb Wasser, halb Wein daran, und läßt sie zu Mus kochen. Sodann rührt man sie klar, thut Zucker, Zimmt und Citronschaale darunter und verdickt das Mus entweder mit einigen Eyerdottern und läßt es aufsieden; oder man röstet geriebene Semmel, mischt sie darunter und läßt es zusammen aufkochen. Von den Quitten kann man auf nämliche Art ein angenehmes Mus machen; auch gemischt von halb Quitten und halb Borsdorfer Aepfeln; die Quitten muß man aber allein und länger kochen, dann erst zu den Aepfeln mischen. Auch die Birnen, gute, saftige Sorten, geben, ähnlich behandelt, ein gutes Mus. Alle Muse aus Früchten bereitet, werden vor dem Auftragen in der Regel mit Zucker und Zimmt bestreut.

Mus von Pflaumen.

Man siedet die Pflaumen weich und macht die Kerne heraus; sodann röstet man Mehl, oder besser geriebene Semmel in Schmalz und mischt es, nebst Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschaale, unter die gehackten Pflaumen, und läßt es miteinander kochen. Von den Pflaumengattungen geben die Zwetschen das beßte Mus, welches man noch verändern kann, wenn man recht reife Beeren von Hollunder oder Holder dazu thut und mitkocht. Gedürrte Zwetschgen geben, mit dürren Schwarzbeeren gekocht, gleichfalls ein angenehmes Mus; die Behandlung bleibt bey allen einerley.

Mus von Kirschen.

Man siedet die Kirschen mit Wein und treibt sie durch einen Durchschlag; sodann röstet man geriebenes Roggenbrod im Schmalz, gießt die durchgetriebenen Kirschen dazu, und läßt es zusammen sieden; zuletzt thut man Zucker und Zimmt daran. Wenn man das Mus von Weichseln oder Sauerkirschen macht, so nimmt man geriebenes weißes Brod, statt dem schwarzen, aber im Schmalz geröstet wird es dennoch.

Die Muse von Mehl und Gries sind zu bekannt, als daß ihre Anfertigung eine besondere Belehrung erheischte. Vom geriebenen braunen Lebkuchen, den man mit feinem Reib- oder Semmelmehl versetzt, wird auch

ein Mus bereitet und Wein dazu genommen, auch bey dem Anrichten gestoßener Zucker und Zimmt darauf gestreut.

N.

Napfkuchen, s. m. unter Kuchen.

Netzwürste.

Sie werden aus Kalbfleisch gemacht und ist das Fleisch vom Schlegel das beßte dazu. Man nimmt 2 Pfund Fleisch und 4 Loth Speck, hackt beides klein, mischt einen im Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerweck unter die Fülle, hackt sie noch einmal durch, salzt und pfeffert sie und setzt etwas getrockneten Majoran und geschnittene Citronenschaalen bey. Die Fülle wird nun mit ein paar Eyern angerührt, ein frisches Kalbsnetz in 4 Fingerbreite und 2 Fingerlange Stücken geschnitten, die Wurstmassa hinein gefüllt, zugewickelt und mit Faden zugebunden und in einem flachen Fußhafen schön gelb gebraten. Man kann diese Wurstfülle auch in Därme füllen und gewöhnliche Würste daraus machen, die sehr gut sind; sie werden ebenfalls gebraten.

Neunaugen, s. m. Bricken.

Nierenbraten, s. m. bey Kalbfleisch oder Kalbsbraten.

Nieren.

Die Hammelsnieren werden, gleich den Krametsvögeln, am Spieße gebraten und eben so wie diese behandelt. Man macht aber auch die Nieren vom Rindvieh, von den Schweinen und von den Hammeln in einer Sooße und zwar folgender Gestalt: die Nieren, es versteht sich jede Gattung für sich, werden ausgewässert, abgehäutet und in dünne Scheibchen zerschnitten, gesalzen, gepfeffert und so eine halbe Stunde liegen gelassen. Nun macht man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter heiß und röstet die Nierenstückchen, doch nicht zu lange, darinnen, streut ein wenig Mehl darauf, gießt ein Gläschen Hohlbeeressig und nach Erfordern Fleischbrühe darauf und läßt Alles noch eine Viertelstunde kochen. Nach dem Anrichten werden geschnittene Citronenschaalen über die Nieren gestreut und so aufgetragen.

Nierenschnitten.

Die gebratenen Kälbernieren oder auch andere, werden nebst dem Fette ganz fein gehackt, dann von Eyern und Semmelmehl ein Taig gemacht, worunter die Nieren nebst wenig Muskatenblumen gerührt werden. Diese Masse wird auf Semmelschnitten gestrichen und im Schmalz schön gelb gebachen.

Nudeln. Eine bekannte Speise, die aber in mehrere Arten sich theilt und gesotten, als

auch gebacken aufgetischt wird. Die gewöhnlichen geschnittenen Nudeln sind die bekanntesten und es weiß sie jedermann zu machen; ich übergehe sie daher und setze blos besondere Nudelnrezepte hierher. Alle andere Nudelarten findet man unter ihren Namen aufgeführt.

Nudeln auf französische Art.

Man stellt 1/4 Pfund Butter in einem Fußhafen, mit 2 fein gehackten Zwiebeln, auf Kohlen und dämpft diese. Ferner nimmt man 5 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, rührt eine Händvoll Semmelmehl und eben so viel schönes Mehl daran, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm zu, fügt, nebst erforderlichem Salze, Pfeffer und Muskatenblühte, 1/4 Pf. geriebenen Parmesankäs bey und schlägt 8 Eyersdottern hinein. Man rührt alles gut durcheinander und es muß das Ganze mit dem Butter und den Zwiebeln über dem Feuer anziehen. — Unterdessen wird ein gewöhnlicher Nudelntaig gemacht, ausgewellt wie zu Nudeln, die Massa darauf gestrichen und zusammen gerollt. Diese Rolle legt man in eine Serviette, bindet sie zu, hängt sie in einen Topf gesalzenen Wassers und läßt sie fast eine Stunde kochen. Hierauf legt man die Rolle auf einen Durchschlag zum Abkühlen und schneidet sodann Daumens große Nudeln daraus. Eine Schüssel wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesankäs bestreut, hierauf eine Lage Nudeln gelegt, dann

wieder Käs, Nudeln und zuletzt Käs. Um den Schüsselrand wird ein Kranz von Wassertaig gelegt, oben etwas Butter darauf geschnitten, die Schüssel auf einem Blech in Sand gestellt und so die Nudeln im Ofen gebacken. Der Taigkranz wird abgenommen, so wie man die Nudeln aufträgt.

Nudeln, Baumwollnudeln.

Man nimmt zu 1 Pfund Mehl 8 Eyerdottern, Salz und süßen Rahm, nach Erfordern, und 3 Löffelvoll gute Weißbierhefen. — Hiervon wird ein mittelmäßig dicker Taig angerührt, wohl abgeschlagen und Daumens dicke und Fingers lange Nudeln daraus gemacht. — Diese läßt man aufgehen, setzt sie dann in einen Fußhafen, worein man 3/4 Maas süße gute Milch gegossen hat, aneinander, aber nur in einer Lage. Nun schneidet man 8 Loth Butter darauf, setzt den Fußhafen auf Kohlen, legt auch auf den Deckel desselben Glut und kocht die Nudeln nicht zu sehr ein. Vor dem Auftragen werden sie wohl mit Zucker und Zimmt bestreut.

Nudeln, Rahmnudeln, gerührte.

Ein Viertelpfund Butter wird mit 4 Eyern klar abgerührt, ein wenig Salz und 1/8 Maas Rahm dazu gethan und so viel Mehl hinzugefügt, daß sich der Taig bearbeiten läßt. Ist dies geschehen, so wellt man den Taig aus

und schneidet aus dem Fingersdicken Blatze länglichte, fingerslange Stücken, die man in siedender Milch aufkochen läßt. Inzwischen läßt man in einem Fußhafen 1/2 Pf. Butter recht heiß werden, legt die gekochte Nudelstückchen aus der Milch schichtweise hinein, streut gestoßenen Zucker darüber und setzt einen Deckel mit Glut darauf und den Fußhafen auch über Kohlen. So wie die Nudeln gelb gebacken sind, werden sie angerichtet und aufgetragen; die übrig gebliebene Milch wird mit 4 Eyerdottern abgerührt und als Soose besonders aufgesetzt.

Nudeln, Mandelnudeln.

Man stößt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln recht fein, vermischt solche mit 1/4 Pfund feinem Mehle und einem Loth Zucker und macht mit 3 oder 4 Eyern einen Nudeltaig daraus. Diesen wellt man, wie gewöhnlich aus, schneidet gröblichte Nudeln davon und bäckt sie im Schmalze schön gelb. Nun macht man eine Maas Milch mit 1/4 Maas süßen Rahm vermischt, siedend, legt die Nudeln, nebst etwas Zucker und Zimmt hinein und kocht sie kurz. Sie werden auf eine flache Schüssel angerichtet, deren Rand mit einigen zurückbehaltenen gebackenen Nudeln belegt wird.

Nudeln, Krebsnudeln mit Hefen.

Es werden 12 Loth Butter zu Schaum gerührt, nach und nach 5 Eyerdottern, 1/8

Maas süßer Rahm, 2 Löffelvoll Weißbierhefen und 1/2 Pfund feines Mehl, nebst dem erforderlichem Salze, hinzugefügt, ein Taig daraus gefertigt, welchen man bey gelinder Wärme aufgehen läßt. Nachher wird dieser Taig ausgewellt, etwa einen starken Messerrücken dicke, und mit einem Trinkglase aus dem Blatze Scheiben ausgestochen. Während man diese nochmal aufgehen läßt, werden von einer zureichenden Anzahl Krebse die ausgeschälten Scheeren und Schwänze klein geschnitten und mit geschnittenem Petersillkraut und ein wenig Muskatenblumen in Butter gedämpft und dann mit 4 Eyerdottern darunter gerührt. Die runden Blätzlein werden mit Krebsbutter bestrichen, die Krebsfülle darauf eingetheilt und die Blätzlein dann aufgerollt. Hierauf bestreicht man eine Tortenschüssel mit Krebsbutter, legt die gefüllten Nudeln hinein, überstreicht sie, so bald sie ein wenig wieder aufgegangen sind, ebenfalls mit Krebsbutter und läßt sie fast eine Stunde im Backofen backen. Die ausgeschälten Krebse und Schaalen verwendet man theils zu der nöthig habenden Krebsbutter und theils zu einer Krebssoose, die man zu den Nudeln mit auffsetzt.

Nudeln, Schinkennudeln.

Von 2 ganzen Eyern und 2 Eyerdottern wird ein gewöhnlicher Nudeltaig gemacht, ausgewellt und es werden dann 2 Fingerbreite viereckig=länglichte Stücke daraus geschnitten. Die=

se siedet man im Salzwasser und gießt sie in einen Durchschlag. Indessen dämpft man etwas fein gehackte Zwiebein und Petersillkraut im Butter, schneidet 1 Pfund gekochtes Schinkenfleisch recht fein und rührt in einer Schüssel 6 Eyerdottern mit 1/4 Maas sauerm Rahm und etwas Gewürze gut durcheinander. Nun fügt man auch das Gedämpfte und den klein geschnittenen Schinken bey und rührt endlich auch die Nudeln behutsam darunter. Man streicht ein Backbecken oder Tortenforme mit Butter aus, bestreut diese mit Semmelmehl, füllt die Nudeln hinein und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Sie sind für 8 Personen genug.

O.

Obst. Die Zubereitungen von und aus jeder Gattung des Obstes findet man unter ihren eigenen Namen.

Ochsenfleisch. Da diese allbeliebte Fleischgattung immer unter dem Namen **Rindfleisch** mit begriffen und verstanden wird, so verweise ich dahin. Einiges vom Ochsenfleische bezeichne ich hier dennoch vorläufig.

Ochsenmaul, gesulzt.

Man nimmt ein Ochsenmaul und einen Ochsenfuß, beyde schon im gesalzenen Wasser

abgesotten und schneidet beyde in dünne, halben Fingers lange Stückchen. Diese thut man in ein Kochgeschirr, gießt 1/4 Maas Weinessig und 1/4 Maas vom Fette befreyte Fleischbrühe daran, so, daß die Flüßigkeit über das Geschnittene geht. Nun bindet man 1/8 Pf. geraspeltes Hirschhorn und etliche Lorbeerblätter in ein Tüchlein, thut diese nebst einem Eßlöffelvoll Salz, zwey mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, der fein geschnittenen Schaale einer Citrone, nebst dem Safte, und 1/4 Loth gestoßenen Pfeffer zu dem Geschnittenen, das man dann eine halbe Stunde miteinander kochen läßt. Ist dies geschehen, so nimmt man das Hirschhorn und die Zwiebeln heraus, schneidet kleine dünne Stückchen von einer gesottenen geräucherten Zunge, oder von einem Schinken und mischt es unter das Gekochte. Hierauf tunkt man eine beliebige Forme, am beßten eine Gogelhopfenforme oder Becken, in kaltes Wasser, gießt das Gekochte darein und läßt es an einem kühlen Orte sulzen. Wenn es gesulzt ist, stürzt man es auf eine Porzellanplatte und bringt die Sulze zu Tische.

Ochsenmaul-Pressade (englische).

Man nimmt ein Ochsenmaul, einen Ochsenfuß, einen Kalbs- und einen Schweinsfuß, auch ein paar Kalbsbriese und ein altes Huhn. Diese setzt man in einem Topfe, mit 3 Theilen Wein und einem Theile Essig, zum Feuer.

Hierauf thut man etliche rein gewaschene und fein gestoßene Eyerschaalen, 1/2 Loth geklopfte und fein geschnittene Hausenblase, nebst 2 Eßlöffelvoll Hirschhorn in ein dünnes leinenes Tüchlein und fügt einen Löffelvoll Kräuterpulver, nebst etwas gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und Muskatenblühte bey. Man bindet nun das Tüchlein fest zu und legt es, nebst der Schaale von einer halben Citrone, zu dem Fleischwerk und läßt alles kochen, bis es sich von den Beinen löst. Blos die Kalbsbriese dürfen nur etwas gesotten werden. Das Fleisch und die Briese schneidet man nun hübsch klein, und legt solches Schichtenweise in eine Forme oder Pastetenbecken, nämlich zuerst eine Lage Fleisch, dann eine Lage dünn geschnittenen Schinken und so abwechselnd, bis alles eingelegt ist. Das Gelee wird nun warm durch ein reines wollenes Flanelltuch über das eingelegte Fleischwerk gegoßen und dieses sofort an einen kühlen Ort Ort gestellt, damit es sich sulzt. Ist dies geschehen und man will es zu Tische geben, so stürzt man die Masse auf eine Schaale oder Platte und trägt sie auf. Man giebt Essig und Oel dazu. Unter allen Gattungen Geele's oder Sulzen ist dies eine mit der beßten und ziert jede Tafel.

Es ist bey allen Gelee's oder Sulzen zu bemerken: daß, in dem Falle, wenn sie nicht gerne aus der Forme gehen, man ein Küchentuch in siedendem Wasser naß macht und auf-

sen um die Forme schlägt, worauf sie gern und leicht heraus gehen werden.

Ochsengaumen.

Man übersiedet den Ochsengaumen, zerschneidet ihn in 4 Stücke und setzt ihn beyseite. Nun macht man eine Fülle von übrig gebliebenen kalten Kalbsbraten, Nierenfett und Schalotten, die man untereinander klein hackt, rührt diese mit ein paar Eyern und etwas Semmelmehl an und fügt das erforderliche Salz, etwas Pfeffer und Nelken bey, rührt alles untereinander und bestreicht mit dieser Fülle die Ochsengaumen-Stückchen auf beyden Seiten. Jetzt nimmt man Kälbernetze und wickelt die mit der Fülle bestrichenen Ochsengaumenstücke, jedes besonders, in ein Netzstück ein. Diese eingewickelten Stücke läßt man in einer Pfanne auf beyden Seiten im Butter goldgelb anlaufen, dann kocht man sie mit sauerem Rahm, Essig und Citronensaft auf und giebt sie, mit klein geschnittener Citronenschaale bestreut, zu Tische.

Ochsenfüße.

Die Ochsenfüße werden im Wasser, gesalzen und recht weich gekocht. Sind sie fertig, so legt man sie in frisches Wasser, bis sie kalt und angestarrt sind. Nun schneidet man sie in Stücken nach Belieben; nimmt frischen Butter, läßt solchen in einer Pfanne über dem Feuer

ein wenig heiß werden und schüttet dann die geschnittenen Ochsenfüße hinein. Man setzt ein wenig Essig, klein geschnittene Zwiebeln und in Schmalz geröstetes Einbrennmehl bey, je nachdem man die Brühe dick oder dünn haben will. Wenn das Ganze braun geröstet ist, wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas Majoran und Thymian gepulvert daran gethan, noch ein wenig sieden lassen, angerichtet und mit klein geschnittenen Zwiebeln und Citronenschaalen bestreut, so ist es fertig und eine angenehme Speise.

Ochsenzungen.

Man setzt sie frühzeitig ans Feuer, salzt und schäumt sie ab, dann thut man Englisch Gewürz und ganzen Ingwer daran, und wenn sie fertig ist, so gießt man die Brühe ab, welche man hernach zur Suppe brauchen kann. — Von der Ochsenzunge zieht man die Haut ab, und macht folgende Brühe dazu: Man brät Butter in einem Tiegel, thut Mehl hinein und rührt es so lange, bis es ganz braun ist, dann thut man Citronenschaalen und Scheiben hinzu, ferner etwas Wein, gekochte kleine Rosinen, geschnittene Mandeln und ein Stück Zucker, läßt es zusammen durchkochen und richtet es über die Ochsenzunge an. Man kann auch gewürfelte und in Butter geröstete Semmel daran thun; wer das Süße nicht liebt, für den läßt man Rosinen, Zucker und Mandeln weg

und fügt der Brühe etliche gewaschene und ausgegrätete Sardellen und einige Kapern bey, was im Grunde natürlicher ist.

Ollapodrida.

Es ist ein Lieblingsgerichte der Spanier und eine Mischung von vielerley Fleischarten, mit verschiedenen Zuthaten, ungefähr das, was der französische Ragou ist. Man pflegt daher die zusammengesetzten Suppen von allerley kleinen Klöschen, Krebsschwänzen, Kälberbriesen, Mägen von kleinen Geflügel, Schnecken, Morcheln und andern kleinen Gegenständen mehr, Ollapodrida-Suppen zu nennen. Unter dem Artikel Suppen, findet man auch eine Ollapodridasuppe.

Omelette, s. Eyerkuchen. Es ist zwar letzterer der teutsche Name der französischen Omelette, da es aber gar vielen besser schmeckt, wenn die Speise einen ausländischen Namen hat, so will ich diesen den Appetit nicht verderben, sondern alle andere Arten von Eyerkuchen unter dem Namen Omelette aufführen. — Noch muß ich bemerken, daß alle Arten Pfannenkuchen ebenfalls zu den Omeletten gehören und man dazu eigene, niedrige und breite Pfannen hat.

Omeletten, doppelt gebacken.

Ein halb Pfund Mehl wird mit erforder-

lichem süßen Rahm angerührt, nach und nach 4 ganze Eyer und 4 Eyerdottern darunter und klar geschlagen. Nun schreitet man zum Backen; hierbey muß man zerlassene Butter oder Schmalz zur Hand stehen haben. Von dieser zerlassenen Butter thut man, nach Erfordern der Größe der Pfanne, einen oder zwey Eßlöffelvoll in die Pfanne, läßt sie recht heiß werden, gießt sodann einen Anrichtlöffelvoll von dem Taige hinein, läßt ihn überall gleich über den Boden der Pfanne auslaufen und bäckt sie auf beyden Seiten gelb. Diese kann man so wie sie ist, einfach als Beylage zu Spinat, Sproßkohl, Mangold und dgl. grünen Gemüßern geben, auch mit fein geriebenem Parmesankäs bestreut und dann viereckigt zusammen geschlagen, allein aufsetzen. In diesem Fall muß man etwas mehr Butter oder Schmalz beym Backen in die Pfanne thun, damit, wenn man die Omelette aus der Pfanne nimmt, der untere Theil derselben fett bleibt, die man dann sogleich mit dem Käs bestreut. — Die doppelt gebackene Omelette wird, wenn sie kalt ist, zusammen gerollt und wie starke Suppennudeln geschnitten. Nun rührt man einen Eßlöffelvoll Mehl mit etwas Milch an, thut fein geschnittenen Schnittlauch und Speck dazu und rührt das Ganze mit 4 Eyern und noch ein wenig Milch zu einer Soose an, unter welche man die geschnittenen Omeletten-Nudeln mischt. Man läßt Schmalz auf Kohlen in einem Fußhafen zergehen, füllt die Mas-

fa hinein, schüttet auf den Deckel Glut und läßt's eine gute Viertelstunde backen.

Omelette, grüner Eyerkuchen.

Eine Handvoll zarter Herzblätter vom weissen Mangold, Petersill- u. Körbelkraut, Schnittlauch und Majoran, werden zusammen fein gehackt oder gewiegt und mit einem Eßlöffelvoll feinem Mehl in 1/4 Pfund Butter ein wenig gedämpft, dann bey Seite gestellt. Hierauf, wenn die Kräutermassa verkühlt ist, werden 6 Eyer, mit etwas Salz und Muskatenblumen, dazu gerührt und wie gewöhnlich Omeletten aus dem Taige gebacken. Bey allen Omeletten muß der Taig seine gehörige Dicke haben; ist er zu dick, so hilft man mit ein wenig Milch, ist er zu dünn, mit ein wenig Mehl. Die Eyer darf man auch nicht sehr sparen.

Omelette, mit Schinken.

Man schneidet ein Stück abgekochten Schinken klein in ganz feine und dünne Scheibchen. Dann werden ein paar Eßlöffelvoll Mehl mit gutem Rahm eingerührt, nach und nach 10 Eyer dazu geschlagen, der geschnittene Schinken dazu gemischt, gesalzen und gewürzt und mit Rahm so verdünnt, daß es ein ordentlicher Omelettentaig wird. Dieser Taig wird auf einmal in eine Pfanne geschüttet, in der schon das erforderliche heisse Schmalz ist und gebacken wie gewöhnlich; sollte des Taigs zu einer Ome-

lette zu viel seyn und diese zu dick werden, so bäckt man aus dem Taige 2 oder 3, bestreut jede oben mit klein gehackten Schinken und trägt's so warm als möglich zu Tische.

Omelette mit Borsdorfer Aepfeln.

Es werden 1/2 Maas Rahm, 12 Eyer und 1/4 Pfund Mehl, auf gewöhnliche Art, zu einem Omelettentaige angerührt. Sonach läßt man einen Löffelvoll Butter oder Schmalz heiß werden und gießt die Hälfte von dem Taige hinein und bäckt sie. Nun werden eine zureichende Menge geschälte Borsdorfer Aepfel in Scheiben geschnitten, auf den gebackenen Kuchen gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und der übrige Taig darauf gegoßen. Man thut noch ein paar Löffelvoll heisses Schmalz dazu, bedeckt die Pfanne mit einen darauf passenden blechernen Deckel oder Stürze, thut die Glut unter der Pfanne weg und oben auf den Deckel, damit der Kuchen auch oben fertig bäckt, wozu eine halbe Stunde Zeit erforderlich ist. Man kann aber diese Omelette kürzer machen, nämlich: man schneidet die Aepfel in kleine Stückchen, rührt sie unter den Taig und bäckt dann diesen wie zu andern Omeletten. So bald eine fertig ist, wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut, die nächstgebackene auf diese gelegt und so fort gefahren bis alle beysammen sind und dann warm aufgetragen. Man legt sie daher gleich auf die Schüssel, in der sie auf-

getragen werden sollen und jezt diese während dem Backen warm.

Omelette, Kardinalsomelette.

Hierzu braucht man gewöhnliche einfache Pfannenkuchen oder Omeletten, sie müßen aber ganz und nicht verrissen seyn. Man macht eine Fülle aus ausgeschälten Krebsscheeren und Schwänzen, die mit 2 gebackenen Eyern klein gehackt werden, und thut eine Handvoll Semmelmehl, Salz und Muskatenblühte, nach Erfordern, darunter. Mit 3 Eyern wird diese Fülle angerührt und wenn sie zu streng seyn sollte, mit süßem Rahme nachgeholfen. Diese Fülle wird nun Messerrücken dicke auf die Omelettenblätze aufgestrichen und diese zusammen gewickelt. Auf die Schüssel, auf der sie sollen aufgetragen werden, wird ein Schöpflöffelvoll Krebsbrühe gegossen, auch ein wenig Krebsbutter und Semmelmehl dazu gethan. Nun legt man die aufgewickelten Blätze in die Brühe und läßt sie zugedeckt auf Kohlen aufkochen. Die Krebsbutter und Brühe macht man, auf die bekannte Weise, aus den ausgeschälten Krebsen und deren Schaalen. Man kann diese Art Omeletten statt der Krebse auch aus allerley kalten Braten, auch gekochter frischen Leber und Fleisch rc. auf die nämliche Art machen statt der Krebsbrühe Fleischbrühe, und statt der Krebsbutter, frische Butter nehmen.

P.

Pärschling, Persing, ein nur in großen Flüßen von bedeutender Größe vorhandener guter Fisch, der daher meist, im Allgemeinen, klein und als Backfisch in die Küche kommt. Er erleidet alle Zubereitungen, wie bey andern Fischen, z. B. den Hechten, den Karpfen, den Schleien u. s. w. Die kleinen Persinge, wenn sie nicht ein halb Pfund und drüber erreichen, werden eben so, wie andere kleine Fische, gebacken.

Panadesuppe, s. unter Suppen.

Pasteten, sind bekannte Zubereitungen, die aus Buttertaig, mürben Hefentaig und gewöhnlichen weißen Brodtaig, je nachdem man sie, warm oder kalt, verwenden will, gemacht werden. Sie erfordern genaue Aufmerksamkeit in Bereitung des Taigs und des Backens, erleiden aber auch, in Anbetracht der Einlagen und Füllen, eine sehr große Mannichfaltigkeit, wenn gleich das Aeussere, die Pastete selbst, immer nur ein Gegenstand bleibt. Ich setze hier verschiedene Pastetenbereitungsarten her, die man leicht in mehr als noch so viele verändern kann.

Pastete (aufgesetzte.)

Wenn die Pastete warm soll gegeben werden, so nimmt man zu derselben entweder But-

tertaig (m. s. diesen unter seinem Namen), oder mürben Hefentaig, nach Erfordern der in die Pastete zu bringenden Gegenstände. Aus dem Taige selbst macht man zwey Theile, den einen zum Boden und den andern zum Deckel der Pastete. Man wellt jeden Theil des Taigs aus; denjenigen aber, der zum Pastetenboden dienen soll, läßt man ein paar Messerrückendick stärker, als den der zum Deckel bestimmt wird. Wenn der Taig zu zwey großen Plätzen ausgewellt ist, so schneidet man den, der zum Boden bestimmt ist, nach der Schüssel, auf der die Pastete soll aufgetragen werden, entweder oval oder rund. Hierauf legt man ihn auf das Blech, worauf die Pastete gebacken werden soll und bestreicht ihn, am Rande herum, mit verklöppertem Ey. Von dem Blatze, der zum Deckel gehört, schneidet man drey fingerbreite Streifen und legt sie auf dem mit Ey bestrichenen Rand ringsherum. Will man die Pastete leer backen, welches viel besser ist, und erst nachher einfüllen, so legt man auf den Boden derselben eine mit reinen Papierspänen ausgepolsterte Serviette, die den innern Form der Pastete haben muß, bestreicht diesen Polster mit geklöppertem Ey und schlägt den Deckel darüber. Man drückt die Enden des Deckels neben herum auf die auf den Boden aufgelegte drey Finger breite Streifen, jedoch nicht allzufest auf und bestreicht die Wölbung der Decke mit Eyern. Man kann auch einen Kranz und Verzierungen von dem

Pastetentaige auf die Wölbung machen, wenn man will, allein sie hindern den Taig am Aufgehen und Blättrichtwerden gar sehr. Nun überstreicht man die ganze Pastete nochmal mit Eyern, macht aussen am Rande eine kleine Oeffnung und bläst dadurch, mittelst eines abgeschnittenen Federkiels, die Pastete auf. Ist dies geschehen, so verdrückt man die Oeffnung wieder behende. Mit einem heiß gemachten Messer wird der Rand der Pastete aussen herum hübsch gleich geschnitten und alle 3 oder 4 fingerbreit mit dem heißen Messer kleine Einschnitte in denselben gemacht; die Pastete wird nun in den Ofen gestellt und schön gelb gebacken. Nach dem Backen schneidet man oben, aus der Wölbung der Pastete, einen handbreiten Deckel heraus, um nicht nur die Serviette vorsichtig heraus zu nehmen, sondern auch die Gegenstände, welche die Pastete füllen, hinein legen zu können. Sind diese warm eingelegt, so setzt man die Pastete noch kurz damit in den Ofen und trägt sie dann auf. Die Fülle und Sooße werden besonders mit aufgetragen.

Um der Umständlichkeit auszuweichen, die mit der Verfertigung aufgesetzter Pasteten verbunden ist und sicher zu seyn, daß man keinen spundigen, niedergesessenen und dadurch ungesunden gebackenen Pastetentaig bekommt, macht man jetzt mehrentheils Pastetenkränze. — Nämlich: man macht von Butter- oder anderm mürben Taig, nach der Größe und Forme der

Schüssel, worauf die Kranzpastete aufgetragen werden soll, einen Bodenkranz 4 Finger breit und gehörig dick, und dann einen zweyten dergleichen Kranz, etwas schmäler und enger als der Bodenkranz ist, so, daß wenn man ihn auf diesen legt, er ringsherum eines Daumens breit aufliegen würde. Nun wird der dritte Kranz gemacht, wieder etwas schmäler und enger als der zweyte, doch so, wenn man ihn auf diesen legt, er ebenfalls, ringsherum eines Daumens breit aufliegt. Jetzt macht man man den Deckel, der ungefähr nach dem innern Raum des dritten Kranzes die Größe bekommt und oben mit einer Rose von Buttertaig geziert wird. Diese Kränze und der Deckel werden auf das Backblech gesetzt, mit zerklöppertem Ey bestrichen und vorsichtig und schön gelb gebacken, sodann warm gesetzt. Man bäckt den ersten und dritten Kranz, den man auf dem Backbleche in den ersten setzen kann, allein; und den zweyten und den Deckel, in diesen gesetzt, wieder allein. Um die gehörige Größe der Kränze vor sich und ein richtiges Maas zu haben, thut man wohl, sich aus großem und starken Papier Muster zu schneiden, die für immer dienen. Vor und während nun die Kränze gemacht und gebacken werden, hat man die Gegenstände und die Fülle oder das Gehäcke, so in die Pastete gehören, so vorgerichtet, daß man gleich nach dem Backen zum Einlegen schreiten kann. Man nimmt die gewärmte fla-

che Schüssel, worauf die Pastete aufgetragen werden soll, und belegt deren Boden, innerhalb dem Rand, dünn mit der Fülle und setzt den ersten Kranz auf den Rand. Nun legt man eine Lage der andern Gegenstände, die in die Pastete kommen sollen, auf die Fülle, setzt den zweyten Kranz auf und belegt die Einlage wieder dünn mit Fülle und setzt den dritten Kranz auf. Hierauf macht man mit der Einlage den Beschluß und thut die übrige Fülle, wenn sie nicht zu viel ist, vollends darauf, legt den Deckel auf, setzt die Pastete nur noch kurz zum Erwärmen in den Ofen und trägt sie dann auf. Sollte man von der Einlage und der Fülle noch etwas übrig haben, so legt man Erstere in eine kleine Schüssel, gießt die Fülle darüber und trägt dies mit der Pastete zugleich auf.

Die Bereitung des Fleisches oder Geflügels, welches in die Pastete soll, so auch die Bereitung des Gehäcks oder der Fülle (Farse) zu nämlichem Behufe, will ich hier angeben und beziehe mich dann in der Folge, bey Vorkommen, darauf.

Alles Geflügel das in Pasteten bestimmt ist, muß Tags vorher geschlachtet und, die jungen Tauben ausgenommen, etliche Stunden in frisches Wasser gelegt und dann erst gebrüht werden. Die Tauben werden gerupft und nicht gebrüht; die Enten und jungen Gänse gerupft und dann erst gebrühet. Ist dies geschehen, so wird alles Geflügel sauber gewaschen und in

frisches Wasser eine kurze Zeit gelegt. Sowohl das Geflügel, als auch das Lamm- und Kalbfleisch wird in schickliche Stücken geschnitten und letztere zerhackt und zerschnitten, nochmals gewaschen, im kalten Wasser zum Feuer gesetzt und so lange, bis es zu sieden anfängt, am Feuer gelassen und abgeschäumt. Ist dies geschehen, so wird Geflügel und Fleisch, eins wie das andere, aus der Brühe genommen, zuerst in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, gesalzen, Wein und Fleischbrühe daran gegossen, eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, Citronenschaalen und Scheiben, nebst etwas Muskatenblühte dazu gethan. Ist eins wie das andere fertig gedämpft, so setzt man es warm beyseite, die Brühe aber, worin die Gegenstände halb gekocht worden, verwendet man zur Fülle oder dem Gehäcke (Farse).

Die Gehäcke oder die Fülle macht man folgender Gestalt. Von dem Geflügel nimmt man die Lebern und die Mägen, schneidet von letztern das Harte weg, wäscht alles rein und läßt es in einer kleinen Handvoll würfelicht geschnittenem Specke, nebst ein paar Zwiebeln, ein wenig dämpfen. Man läßt das Fett ablaufen, hackt alles klein, fügt Semmelmehl, Eyer, ein paar Löffelvoll süßen Rahm und Gewürze, alles nur nach Erfordern, nebst etwas geschnittener Citronenschaale bey und rührt das Ganze gut untereinander; auch verdünnt man diese Fülle mit der heißen Brühe, worin das

Geflügel gekocht worden, denn dick darf sie ja nicht seyn. Man stellt sie zum Gebrauche warm. Zu den Pasteten mit Fleisch, macht man nachstehende Farse: 1/2 Pfund Speck, 1/2 Pfund Kalbsleber, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, einige Schalotten und die Schaale von einer halben Citrone, werden recht fein untereinander gehackt und mit halb Wein und halb Weinessig angerührt, gesalzen, gewürzt und zur Dicke eines dünnen Muses gebracht. — Auch vom Kalb- und Lammfleische macht man Gehäcke zu Pasteten. Man nimmt 1/2 Pfund dieses Fleisches vom Schlegel, übersiedet es, hackt solches dann mit 4 Loth Mark oder Nierenfett, wenn es wieder erkaltet ist, klein. Nun werden 2 Eßlöffelvoll Kapern und etwas Citronenschaale dazu gehackt, eine Handvoll Semmelmehl dazu gethan, gesalzen und gewürzt, das Gehackte mit 3 Eyern und zwey Eßlöffelvoll Weinessig angerührt und zu großen Pasteten mit der Sudbrühe des Fleisches verdünnt und darinnen aufgekocht verwendet, oder zu kleinen Pasteten unverdünnt als Fülle gebraucht. — Da man auch an Fasttagen und sonst Pasteten von Stockfisch, Laperdon, Lachs und andern Fischen macht, so braucht man dazu folgende Farse: man reibt von ein paar Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht sie dann in Milch ein und drückt sie wieder fest aus. Einige Schalotten und Petersillkraut werden klein gehackt und mit dem Weckenbrode im Butter gedämpft. Nun schlägt man zwey Eyer

und zwey Eyerdottern daran und rührt das Weckenbrod, mit Salz und Gewürz so viel erforderlich ist, darunter. — Bey Einlegung der Farse in alle Pasteten, wird verfahren wie oben schon gelehrt worden ist. Da es viele Liebhaber giebt, die zu dem Pastetentaig, als auch zur Inlage gern Soose speisen, so thut man immer wohl, man macht mehr Gehäcke, als mann in die Pastete selbst gebraucht, kocht das Uebrige in der Geflügel- oder Fleischbrühe kurz auf und giebt es mit als eine Soose, nebst der Pastete zu Tische.

Aalpastete.

Man zieht dem Aal die Haut ab, schneidet ihn in kleine, runde Stücken, läßt Wasser in einer Kasserole sieden, thut Salz dazu, legt den Aal hinein, und läßt ihn halb fertig kochen; dann legt man ihn in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufe; schneidet Zwiebeln klein, läßt sie nebst ein wenig gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen und etlichen Gewürznelken im Wasser kochen, daß die Soose von den Zwiebeln dicklicht werde. Es muß nur so viel Soose seyn, als in die Pastete nöthig ist. — Ferner legt man in eine Schüssel erst reichlich Butter, dann den Aal darauf, weiter gießt man die Soose darüber, bedeckt alles mit einem Deckel von mürben Buttertaig, wie bey andern Pasteten, bestreicht sie mit Eyerdottern und läßt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne ba-

cken. Unterdessen läßt man Weinessig und Wasser kochen, thut Butter und gestoßenen Pfeffer hinein, rühret diese Sopse mit Eyerdottern ab, schneidet die Pastete, wenn sie fertig ist, auf, gießt von der Soose etwas hinein, und deckt sie wieder zu, oder giebt die Soose besonders auf den Tisch. Man kann auch bloße Buttertaigkränze besonders backen, wovon der unterste die Runde der Schüssel hat, worin der Pastetenaal aufgetragen wird, und die folgenden immer enger werden, dann solche auf den Aal legen und so zu Tische schicken, die Soose besonders auftragen.

Pastete von Austern oder Schnecken (kleine).

Zu diesen kleinen Pasteten werden die kleinen irdenen, niedrigen Töpfchen oder Formen genommen, in welch jedem man sonst 4 oder 6 Schnecken zu dämpfen und aufzusetzen pflegt. Diese Töpfchen legt man mit Buttertaig aus; öffnet die Austern behutsam und läßt den Saft oder das Seewasser, das sie bey sich haben, in ein kleines Geschirr laufen. Man legt in jedes Töpfchen zwey oder drey Austern und ein kleines Stückchen von einem Kalbsbriese. An den Austernsaft drückt man den Saft von einer Citrone, läßt ein Stückchen Butter zergehen und rührt ihn dazu, nebst feingehackter Petersilie und etwas Gewürze. Von dieser Mischung gießt man in jedes Töpfchen einen Theelöffel=

voll, streut Semmelmehl darüber und bäckt's bey starker Hitze. In Ermangelung der Austern, kocht man Schnecken ab, putzt sie sauber und legt sie mit Kalbsbriesen in die mit Buttertaig ausgelegten Töpfchen. Die Farse macht man von Sardellen, Kapern und Wein. Man kann auch von Austern und Kalbsbriesen eine sogenannte falsche Pastete machen. — Man macht einen Buttertaigkranz, nach der Größe des Rands der Porzellanplatte, die man zu den Austern und Briesen nehmen will, bäckt diesen und stellt ihn warm. Inzwischen öffnet man so viele Austern als man nehmen will (auf die Person etwa 4 oder 5 Stücke) und gießt sie mit ihrem Safte in die Platte, legt auf's Austern ein Stückchen gesottenes Kalbsbries dazu; macht von dem Safte einer Citrone, etwas zerlassenem Butter, gehackter Petersilie, wenig Semmelmehl, Wein und Gewürz, nach Erfordern, eine Brühe, rührt diese an und gießt sie über die Austern. Die Platte wird nun in den Backofen gesetzt, wo man die Austern blos anziehen und warm werden läßt, dann nimmt man sie heraus, legt den warmen Pastetenkranz darauf und trägt's zu Tische. — Von Schnecken, statt der Austern, kann man die nämliche Pastete machen, statt der Austernbrühe, nimmt man unter die Farse Sardellen und Kapern, alles Andere bleibt. Auch abgekochte Aalstücke kann man auf diese Art behandeln, sohin eine Aalpastete machen.

Pastete von wilden Enten.

Die Enten werden, nachdem sie sauber gerupft worden, ausgenommen, mit Essig ausgewaschen und gespickt sind, jede in 8 Theile zerschnitten, gesalzen und gepfeffert in einen Fußhafen gelegt und in Essig und Wein etliche Tage gebaizt. Nach der Baize dämpft man sie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter und der Baizbrühe, worinnen sie gelegen haben. Eine Zwiebel, Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeeren, gestoßene Nelken und Cardemomen, auch etwas Fleischbrühe werden noch dazu gethan. Sind die Enten fast fertig, so röstet man zwey Kochlöffelvoll Mehl und geriebenes schwarzes Hausbrod im heißen Schmalz, rührt dies mit der Brühe an, fügt noch geschnittene Citronenschaale und den Saft von einer Citrone, nebst einem Stückchen Zucker bey und dämpft das Ganze noch eine halbe Stunde. Füllt man die Enten in eine aufgesetzte und leer gebackene Pastete, so wird die Brühe mit dieser besonders aufgesetzt, legt man sie aber in eine Kranzpastete, so gießt man dieselbe darüber; in beyden Fällen muß die Brühe durchgeseihet werden.

Pastete von Feldhühnern.

Die Feldhühner werden vorbereitet, als ob man sie braten wollte, dann aber ein paar Tage zur Baize in Weinessig gelegt. Inmittelst macht man die nachbeschriebene Farse. Man

nimmt, auf 4 Feldhühner gerechnet, 1/2 Pfund Kalbsleber, die Lebern von den Feldhühnern selbst, 4 Loth geräucherten Speck, einen Eßlöffelvoll Kapern, 2 Loth Sardellen und die Schale von einer halben Citrone und hackt dies alles recht fein. Für ein paar Kreuzer Weckenbrod werden in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, mit ein paar Eyern angerührt und zu dem Gehäcke gethan, das man auch ein wenig salzt und würzt und den Saft von einer Citrone darauf drückt. Die Feldhühner werden in einem Fußhafen mit Butter und Salz, nach Erfordern, einem Stückchen Speck einer Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, etlichen Lorbeerblättern und ein wenig Fleischbrühe, eine halbe Stunde lang gedämpft. Da sich die Feldhühner am beßten in eine Kranzpastete schicken, so wird die Hälfte der Farse auf den Boden der flachen Schüssel gestrichen, in der man sie auftragen will, die Feldhühner darauf gelegt und der übrige Theil der Farse über sie geschüttet. So stellt man die Schüssel in den Backofen und bäckt die Feldhühner noch eine halbe Stunde. Damit sich die Farse nicht auf den Boden der Schüssel während dem Backen anlegt, so bestreicht man sie, ehe man die Farse einfüllt, recht stark mit Speck, nimmt auch eine Porzellan- oder Steingutschüssel, welche das Feuer oder die Hitze besser aushält. Während der Pastetenbraten brät, macht man in einem Fußhafen Mehl in Butter braun, rührt es mit

einem Glas Wein an und gießt die Brühe, worinnen die Feldhühner gedämpft worden sind, durch einen Durchschlag daran und läßt's noch ein wenig kochen. Nun nimmt man die Feldhühner aus dem Backofen, schüttet die Sooße darüber, setzt die Buttertaigkränze warm darüber und trägt sie auf. Daß die Butterkränze müßen warm erhalten werden, ist schon gesagt worden und wird für immer bemerkt.

Auf diese Art werden auch die Pasteten von wilden Tauben, Bekassinen und andern größern Vögeln behandelt.

Pastete von Gänselebern.

Man macht ein Gehäcke aus 1 Pf. übersottenem Kalbfleisch vom Schlegel, 1/2 Pfund frischen Speck und 1/4 Pf. abgesottenen Schinkenfleische, 3 Loth ausgewässerten und ausgegräteten Sardellen, 2 Eßlöffelvoll Kapern, der Schaale und dem ausgekernten geschälten Mark einer Citrone. Dies alles wiegt man recht fein, würzt es, nach Erfordern, mit Muskatenblühte, Nelken, Salz und Pfeffer und rührt das Ganze mit Essig und Wein zu einer Farse an. — Diese wird auf den Boden einer flachen Porzellan- oder Steingutschüssel vertheilt, die Gänselebern darauf gelegt, diese mit zerlassenem Specke stark bestrichen und ein paar Speckscheiben, statt des Deckels, darüber gelegt. Nun stellt man die Schüssel in den Bratofen und läßt's backen, giebt aber genau Acht, daß sie,

wie die Lebern zu kochen anfangen, man das Ganze bald nachher aus dem Ofen nimmt, sonst werden sie zu hart. Damit sich die Farse auf der Schüssel nicht anlegt, belegt man den Boden mit recht dünnen Speckscheiben. Zu dieser Pastete macht man nur zwey Buttertaigkränze und einen etwas größern Deckel, nämlich den einen auf den Schüsselrand, den andern kleiner als diesen und dann den Deckel.

Pastete vom Gehäcke.

Man wendet dazu allerley abgehobene Bratenstücke an. Von diesen nimmt man, wenn die Pastete groß werden soll, 1 Pfund, hackt es mit 8 Loth frischem Nierenfette, 2 Eßlöffelvoll Kapern und ein paar Streifen Citronenschaale, klein und mischt, während dem Hacken für ein paar Kreuzer Milchbrod, das eingeweicht und wieder ausgedrückt worden, darunter. Das Gehäcke wird in eine Schüssel gelegt, der Saft von einer Citrone darauf gedrückt, mit 2 Eyern und ein paar Löffelvoll Wein und Weinessig angerührt, gesalzen, gewürzt und zu einer ordentlichen Farse gemengt. Nun bestreicht man den Boden einer flachen Porzellan- oder Steingutschüssel mit Butter, legt die Farse gleich ausgebreitet darauf und bäckt sie nur wenig im Bratofen. Ein gebackener und warm gehaltener, etwas breiter und hoher Buttertaigkranz, wird auf den Rand der Schüssel gelegt und die Pastete so zu Tische

gegeben. — Aus der Farse zu dieser Pasteten-art kann man auch kleine Pastetchen machen und die große Pastete damit garniren, sie auch allein geben.

Pastete gerührte.

Ein halb Pfund Schmalz wird mit 6 Eyerdottern abgerührt, bis es schaumig wird, dazu kommen 6 Eßlöffelvoll feines Mehl, 4 Eßlöffelvoll saurer Rahm und das erforderliche Salz. Das Weiße von 6 Eyern schlägt man zu Schnee und rührt es gleichfalls zu dem Uebrigen. Man nimmt eine flache Steingutschüssel und schüttet ein vorher schon zubereitetes Ragou von Hühnern, Tauben oder Fleischwerk mit der Hälfte Brühe desselben, in dieselbe und legt die Fleischgegenstände in die Mitte der Schüssel etwas erhöht. Am Rande der Schüssel gießt man nun die Hälfte des Taigs ringsherum hinein und setzt die Schüssel in die Bratröhre. Ist der eingegossene Taig am Rande der Schüssel hellgelb gebacken, so nimmt man sie heraus und schüttet den noch übrigen Taig, gehörig vertheilt, über die Ragoustücke und läßt nun die Pastete vollends schön gelb ausbacken. Die übrige Ragousoose wird warm besonders mit aufgetragen.

Pastete von Haasen.

Ein junger Haase, der schon etliche Tage in der Baize gelegen hat und gespickt ist, wird

in zierliche Stückchen zerhackt und zerschnitten; im Uebrigen ganz so damit verfahren, wie oben bey der Feldhühner=Pastete gelehrt worden ist. Daß der Haase länger dämpfen muß, als das Feldhuhn, versteht sich ohnehin.

Pastete von Hechten und Forellen.

Forellen und Hechte werden hergerichtet so, als wenn sie gesotten sollten aufgetragen werden. Nur schneidet man sie in kleinere Stückchen und siedet sie im Salzwasser und Weinessig, aber nicht weich, ab. Zur Soose nimmt man die gewöhnliche Butter= oder Eyersoose, auch nach Belieben die Sardellensoose, oder auch an Fasttagen die oben beschriebene Farse zu Fischpasteten. Man kann die Fische, gleich dem Fleische und Geflügel, in leer gebackene Pasteten einlegen und mit etwas Soose oder Farse begießen, oder auch in einer Butterkranz=Pastete, wie schon mehr erwähnt worden, geben. In beyden Fällen muß aber ein Theil der Soose oder Farse besonders noch mit zu Tische gegeben werden.

Pasteten von Hühnern und jungen Tauben, auch allen andern zahmen Geflügel.

Wie dies zur Pastete vor= und herzurichten ist und welche Farse man dazu macht, steht oben bey Bereitung des Geflügels und Fleisches und des Gehäcks oder der Fül=

le (Farse), zu Pasteten, bereits schon beschrieben. Ob man dies zweckgemäß verändern und die Gegenstände in leer gebackene Pasteten oder in Buttertaigkränze einlegen will, steht in eines jeden Belieben. Die übrigen vorgeschriebenen Behandlungen bleiben dieselben.

Pastete von Kalb- oder Lammfleisch.

Ist gleichfalls die Vorschrift und Hinweisung auf das, was in dem vorstehenden Artikel gesagt worden, zu beobachten.

Pastete, kalte.

Hierzu wird ein irdenes oder kupfernes und stark verzinntes Pastetenbecken (einem Gogelhopfenbecken, nur ohne Rohr in der Mitte, gleich) erfordert; dieses wird mit Butter ausgestrichen und stark mit Semmelmehl bestreut. Nun macht man aus den nachstehenden Sachen eine Farse. Man nimmt 1/2 Pfund geriebenes schwarzes Hausbrod, 1/2 Pfund etwas gesottene und nach dem Erkalten geriebene Kalbsleber, 1/2 Pfund gehackten frischen Speck, 1/4 Pfund gewaschene und ausgegrätete Sardellen, 1/8 Pfund Kapern, die Schaale von einer Citrone abgerieben, eine geriebene Zwiebel, 4 hartgesottene Eyerdottern und etwas Salz, Pfeffer und Ingwer, auch einem Löffelvoll Kräuterpulver. Diese werden mit 2 Eyern, einem Trinkglase voll Wein und dem ausgedrückten Safte einer Citrone, wohl untereinander gerührt und

eine Farse daraus gemacht. Von gewöhnlichem sogenannten Römischbrodtaige, wird ein Blatz ausgewellt und das Pastetenbecken damit ausgelegt, auch wird ein Deckel auf das Pastetenbecken vom nämlichen Taige ausgewellt, parat gehalten. Die Farse wird nun fast zum halben Theil auf den Boden des mit dem Taige ausgelegten Pastetenbeckens, gestrichen, das halbabgekochte kalte Geflügel oder Wildpret, das man zur Pastete bestimmt hat, ordentlich darauf gelegt und mit dem übrigen Theil der Farse bedeckt. Hierauf wird der Deckel des Taigs gelegt und neben herum mit dem eingelegten Taige am Rande des Beckens verbunden. Man stellt das Becken in den Ofen oder Bratröhre und bäckt sie wohl aus, wozu fast zwey Stunden erforderlich werden. Nach dem Backen stürzt man die Pastete auf die Schüssel, auf der man sie auftragen will und läßt sie über Nacht stehen und kalt werden. Da man leicht zu viel Farse oder Einlage haben kann, als das Pastetenbecken faßt; so legt man diese in eine nach Erforderniß tiefe und große irdene Schüssel, auf die nämliche Art ein und macht noch eine kleine Pastete. Ehe man diese Pastete aufträgt, schneidet man den Deckel ringsherum los, nachdem man sie umgewendet und auf den Boden gestellt hat. Der Deckel wird darauf gelegt und mit aufgetragen. Man kann diese Pastete mehrmalen auftragen, denn nie wird ihr Inhalt auf einmal aufgegessen und die Pastete

oder der gebackene Taig gar nicht. Da sie sich nun, immer an einem kühlen Orte aufbewahrt, länger als 8 Tage gut erhält, so verträgt sie das öftere Aufsetzen, wenn sie groß ist.

Pastete von Karpfen.

Der Karpfe wird, wie gewöhnlich zum Sieden oder Backen vorgerichtet, blos in kleinere Stückchen zerschnitten, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Salz bestreut und mit so viel Wein und Weinessig begossen, daß die Brühe über den Karpfen geht. So bleibt er 24 Stunden stehen. Man macht nun aus nachbenannten Gegenständen eine Farse: ein frischer Hering, oder 6 Loth Sardellen, werden gewaschen und ausgegrätet, einige Schalotten, oder 2 Zwiebeln geschält und all das, nebst der Schaale von einer halben Citrone, klein gewiegt oder gehackt. Aus diesem Gehäcke, dem man noch das erforderliche Salz und Gewürze zusetzt, rührt man, mittelst 4 Loth zergangenem Butter und ein paar Eyern, eine Farse an, der man mit Semmelmehl die Dicke eines steifen Breys giebt. Eine Steingutschüssel wird mit Butter bestrichen, der halbe Theil der Farse hinein gethan, die Karpfenstücke darauf gelegt, diese mit dünnen Butterscheiben weitläuftig bedeckt, von dem Essigwein, worinnen der Fisch gelegen, ein paar Löffelvoll und eben so viel Fleischbrühe darüber gegossen und mit dem übrigen Theile der Farse geschlossen, so, daß das

Ganze eine Pastetenform bekommt. Den Schüsselrand bestreicht man mit zerklöppertem Ey und legt von ausgewelltem Buttertaig einen Kranz herum, bedeckt auch das Ganze mit einem Deckel vom nämlich ausgewelltem Taig, bestreicht nun die ganze Pastete mit Ey und bäckt sie in guter Hitze fertig. Folgende Soose verfertigt man zu dieser und andern Fischpasteten: man röstet feines Mehl und Reib- oder Semmelmehl, nach Erfordern, mit einigen Schalottenzwiebeln im Schmalz gelblicht, gießt Fleischbrühe und den Saft einer Citrone daran, fügt geschnittene Citronenschaalen und Gewürz bey und rührt alles zu einer Soose an, die man eine Viertelstunde kochen läßt. So wie die Pastete gebacken ist, schneidet man oben den Deckel auf, gießt etwas von der Soose hinein und trägt das Uebrige in einem Soosennapf mit auf. Von allen größern Fischen, gesalzene, geräucherte und marinirte ausgenommen, kann man Pasteten auf diese Art machen.

Pastete von Kräutern.

Dies werden blos kleine Pastetchen. Man wellt Blätterbuttertaig aus und sticht mit einem großen Bierglase Blätze aus denselben. Diese legt man auf ein mit Papier bedecktes Blech und füllt sie mit nachstehender zubereiteter grünen Fülle. Petersill- und Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch und feine Mangoldblätter oder Spinat werden, so viel als man zu brau-

chen glaubt, mit kochendem Wasser angebrüht, ausgedrückt und im Mörser gestoßen, wozu man noch die Dottern von 3 hart gesottenen Eyern fügt und mitstößt. Hierzu kommen 2 Händevoll im Schmalz hellgelb geröstetes Semmelmehl, erforderliches Salz und Gewürz und es wird nun alles mit 2 Eyern und 2 Löffelvoll saurem Rahm zu einer Pastetenfülle angerührt. Von dieser Fülle thut man in die Mitte eines jeden aufgelegten Butterblätzchens einen guten Eßlöffelvoll, bestreicht den Rand mit zerklöppertem Ey, deckt mit einem andern gleichen Blätzchen die Fülle zu und bestreicht oben alle mit Ey. Ehe dies geschieht, macht man in die Pastetchen oben und im Rande etliche kleine Einschnitte, sie gehen dann schöner auf. Hat man kleine Pasteten-Mödelchen oder Becken, so legt man diese mit dem Taige aus, deckt sie mit diesem und bäckt sie darinnen mit weniger Umständen. Diese Pastetchen werden zum Voressen nach der Suppe gegeben.

Pastete von Krebsen.

Es wird hierzu gewöhnlicher Blätter-Buttertaig genommen, dem man beym Zubereiten, neben dem frischen Butter, reichlich festen Krebsbutter zusetzt. Die Brosame von ein paar Kreuzerwecken wird mit 1/4 Maas siedender Milch angebrüht, zugedeckt und beyseite gestellt. Man rührt nun 4 Loth Krebsbutter mit 4 Eyern an, setzt den angebrühten Weck nach und nach bey

und salzt und würzt die Masse. Von einer reichlichen Portion Krebse, deren Körper und Schaalen man zu dem erforderlichen Krebsbutter verwendet hat, nimmt man die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze, schneidet sie, desgleichen zwey gesottene Kalbsbriese und eine Handvoll wohlgereinigte gebrühete Morcheln. — Sämtlich diese geschnittene Sachen werden in Butter gedämpft. Nun wird eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel genommen, deren Boden mit dem Abgerührten zum Theil beschüttet, das Krebsragou darauf vertheilt und die übrige Farse darüber verbreitet, auch die ganze Massa zu einer Pastete formirt. Der Schüsselrand wird nun mit zerklöppertem Ey bestrichen, von dem Krebsbuttertaige ein Kranz ausgewellt, so groß der Rand der Schüssel und wohl breit, darauf gelegt und mit einem Deckel vom nämlichen Taige die Pastete geschlossen, auch ganz mit zerklöppertem Ey überstrichen und gehörig gebacken.

Von diesem Krebsbuttertaige macht man auch kleine Pastetchen auf die bekannte, gewöhnliche Art; man mischt die Farse und den Ragou, die man bey der großen Krebspastete anwendet, untereinander und füllt die kleinen Pastetchen damit.

Pastete von Mark.

Ein wohlgereinigtes 1/4 Pfund Mark wird abgerührt, 4 Loth abgezogene Mandeln mit 4

Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, fein gestoßen, eine Handvoll Semmelmehl dazu gethan und dies alles mit 6 Eyern wohl durcheinander geschlagen. Man bestreicht ein Pastetenbecken mit Butter, legt es mit ausgewelltem mürben Hefentaig aus und gießt die Massa hinein, schließt die Pastete mit einem Deckel von dem nämlichen Taige, bestreicht diesen mit zerklöppertem Ey und bäckts bey guter Hitze. Man kann diese Markpastete auch in kleinen Formen machen. Beym Austragen werden sie mit Zucker bestreut.

Pastete, englische, Mince-pye genannt.

Man nimmt 1 Pfund frischen Speck, 1/2 Pfund kleine, rein verlesene, gewaschene und wieder getrocknete Weinbeeren, 1/2 Pfund große Rosinen, die aber ausgekernt werden müßen; dies hackt man alles ganz klein. Ferner schält man 12 schöne und reife Borsdorferäpfel, nimmt das Kernhaus aus jedem rein heraus und schneidet sie ebenfalls klein, hierzu kommen noch 6 Loth weißer, fein gestossener Zucker, Nelken, Muskatenblühte und Muskatennuß, von jedem 1/4 Loth, zusammen fein gestoßen. Die ganze Massa oder Farse rührt man wohl untereinander und schüttet sie in einen porzellanen oder wohlglasirten irdenen Topf, gießt 1/8 Maas doppelt abgezogenen und ganz rein schmeckeden Fruchtbrantewein und eben so viel des beßten Mallagawein darüber und bindet den Topf mit

einer Blase wohl zu. An einem kühlen Orte hält sich diese Farse 2 bis 3 Monate und sie fehlt in keiner englischen Küche, die nur einigermassen sich zu den vorzüglichen zählt. — Will man nun eine Pastete machen, so bestreicht man ein Pastetenbecken mit Butter und legt sie mit ausgewelltem mürben Hefentaig aus. Auf den Boden des Taigs legt man von der beschriebenen Farse eine dünne Lage, darauf eine einfache Lage in Scheiben geschnittenes und nur etwas vorher gedämpftes Lamms- Hammels- Kalbs- oder junges Schweinefleisch, nach Belieben, auf diese Lage sehr dünne Citronenscheiben, eine Lage von der Farse, wieder Fleischscheiben und Citronenscheiben und endlich zur Decke abermals eine Lage Farse. Der Taigdeckel schließt nun die Pastete und sie wird langsam und vorsichtig gebacken. Man kann diese Art Pasteten kalt und warm geben, in beyden Fällen mit einer Citronensoose; auch kann man das Fleisch hacken, mit der Farse mischen und auch kleine Pastetchen davon machen.

Pastete von Schinken.

Zu dieser Pastete muß ein kleiner Schinken von einem jungen Schweine genommen und dieser, statt gesotten, in Brodtaig eingeschlagen, beym Bäcker gebacken werden. Von diesem Schinken nun, wenn er kalt geworden ist, schneidet man eine erforderliche Anzahl schöner und ganzer dünner Schnitten. Etwas von dem

Schinkenfleische, das etwa beym Abschneiden der Schnitten zerfallen oder sonst unansehnlich ist, wird gehackt und mit frisch geriebenen Milchbrod, zwey Händevoll, und 1/2 Pfund gekochter und dann geriebener Kalbsleber vermischt, auch das erforderliche Salz, Pfeffer und Ingwer, zugesetzt. Mit 2 Eyern wird alles zu einer Farse angerührt und sollte sie zu steif seyn, mit saurem Rahm verdünnt. Nun wird eine Steingutschüssel genommen, auf deren Boden eine Lage Farse, dann eine Lage Schinkenscheiben gelegt und so fort gefahren; die letzte Lage muß aber Farse seyn. Beym Einlegen muß man jede Lage enger machen, damit das Ganze hoch und pastetenförmig wird. Man stellt nun die Schüssel nur so lange in die Bratröhre, bis die Pastete durchaus heiß ist, belegt sie dann, wie schon mehr gelehrt worden, mit den mürben Buttertaigkränken, warm und trägt sie auf.

Pastete von Schnepfen.

Die Schnepfen, doch weniger nicht als 4 Stücke, werden wie zum Braten vorgerichtet, in der Mitte von einander geschnitten, das Eingeweide heraus genommen und von diesen Kropf und Magen, als nutauglich, abgesondert. — Schnepfen und Eingeweide derselben, werden mit Wein gewaschen und in diesem Weine in einen Tiegel gelegt, mit etwas Salz und Gewürz bestreut und fest zugedeckt 24 Stunden

stehen gelassen. Wenn man die Pastete bereiten will, so nimmt man die Schnepfeneingeweide, wie sie sind, und hackt sie mit einem Stückchen Gäns- oder Kalbsleber recht fein. Ein Stückgen Butter von ein paar Loth wird in einem Pfännchen heiß gemacht und 2 Eßlöffelvoll Semmelmehl hellgelb darinnen geröstet, das Gehackte dazu gethan und mit siedender Fleischbrühe angerührt. Diese Brühe, nebst dem Weine in dem die Schnepfen baizten, werden an diese gegossen und sie darinnen fertig gekocht. Ehe sie ganz fertig sind, thut man Citronensaft, geschnittene Citronenschaale, etwas Zucker und Gewürz daran und kocht sie vollends aus. Inzwischen hat man eine leer gebackene mürbe Pastete hergerichtet und warm gehalten, in diese legt man die gekochten Schnepfen, begießt sie ein wenig mit der Brühe, in der sie kochten und giebt die übrige Brühe heiß mit zu Tische.

Pastete von Stockfischen.

Der Stockfisch wird, wie gewöhnlich ungesalzen, nur sehr wenig gekocht, abgehäutet und die oben angezeigte Farse zu Stockfischen, Laperdon ꝛc. gemacht. Man nimmt eine flache Steingutschüssel und streicht einen Theil der obenerwähnten Farse auf den Boden derselben, auf diese kommt eine Lage Stockfisch, auf diese eine Lage von etlichen Eßlöffelvoll in Schmalz gerösteten Zwiebeln, nun wieder eine Lage Fi-

sche und darauf nochmal geröstete Zwiebeln, mit etwas gestoßener Muskatenblühte und Ingwer, endlich das Uebrige von der Farse. Beym Einlegen der genannten Gegenstände in die Schüssel sieht man darauf, daß solches immer enger geschieht, um eine ordentliche Pastetenform zu erzwecken. Die Pastete wird nun in den Ofen gestellt und nur heiß gemacht, dann wieder herausgenommen und die inzwischen verfertigten und gebackenen mürbe Taigkränze darüber gelegt und so aufgetragen.

Pastete, Straßburger Gänseleber-Pastete.

Man muß hierzu große, weiße Lebern von gemästeten Gänsen nehmen, so viel, als man glaubt in das Pastetenbecken, was man hat, bringen zu können. Die Lebern werden mit geräuchertem fein geschnittenen Specke gespickt und in geschnittene Trüffeln, feines Provenseröl und Citronensaft, alles nach Erfordern der Lebern, die man hat. 24 Stunden lang eingelegt und mit Kräuterpulver bestreut. Man nimmt ferner 1/4 Pfund gute Trüffeln, 1/2 Pf. verwälltes Kalbfleisch, 1/2 Pf. frischen Speck und einige Schalotten, hackt oder wiegt alles klein, rührt 1/2 Pf. Butter mit 2 Eyern ab, fügt das Gehackte bey, salzt es und gießt, während dem Untereinanderrühren, noch ein paar Schöpflöffelvoll gute Fleischbrühe daran. Nun wird gerade so, wie bey der kalten Pastete bemerkt

worden, durchaus verfahren. Auf den mit ausgewellten römischen Brodtaige ausgelegten Pastetenbecken wird der Boden mit geriebenen Parmesankäse dick bestreut, die Hälfte der Farse darauf vertheilt, hierauf die Gänselebern gelegt, auf diese die Brühe gegoßen, worinnen sie in der Baize lagen und nun die noch übrige Farse darüber vertheilt und zuletzt das Gänze mit dünnen Speckscheiben überlegt. Der Deckel vom Taige wird nun darauf gelegt und ringsum an den andern Taig angefügt, mit zerklöppertem Ey bestrichen und die Pastete in den Backofen gestellt, so wie man hört, daß es in der Pastete zu kochen anfängt, so läßt man sie nur noch eine Viertelstunde in dem Bratofen stehen, sonst werden die Lebern hart. Soll die Pastete, was aber nur selten der Fall ist, warm zu Tische kommen, so wird das Pastetenbecken mit mürben Hefentaig ausgelegt; wird sie kalt servirt, so bleibts bey der Vorschrift. In beyden Fällen wird die Pastete oben aufgeschnitten und der aufliegende Speck hinweggenommen. Wird sie warm gegeben, so giebt man Trüffeln- oder Schampignonsoose mit zur Tafel; kalt servirt aber, gießt man etliche Löffelvoll warme braune Coulis daran und läßt's wieder kalt werden, ehe man aufträgt, belegt auch die Schüssel mit Schelee. Der Deckel muß auf die Pastete nach dem Aufschneiden wieder aufgelegt und mit aufgetragen werden. — Die Zuthaten zu dieser Pastete sind auf die größte von 4 bis 6 Gäns-

lebern berechnet, hat man deren weniger, so berechnet man, verhältnißmäßig, die Zuthaten darnach und nimmt weniger davon. Die Gänselebern werden jede ungefähr zu einem halben Pfunde angeschlagen.

Pastete von Wildpret.

Das Wildpret, so in die Pastete kommen soll, wird in kleine, schickliche Stückchen zerschnitten und eben so zugerichtet und gedämpft, als wenn es ganz hätte aufgetragen werden sollen. Wenn es fertig ist, so legt man es aus der Brühe und hebt diese auf, um sie mit der Pastete auf die Tafel zu geben. Die Farse wird gemacht, wie oben zu den Pasteten mit Fleisch gelehrt worden ist, auch behandelt man die Pastete wie alle die, so man mit Butter-taigkränzen aufsetzt, oder giebt den Inhalt in einer leer gebackenen Pastete, die man dann nur nach der Einlage noch ein wenig zum Heißwerden in den Ofen setzt.

Petersilie. Ein beliebtes Küchenkraut, dessen Wurzeln auch Anwendung, sogar, nebst dem Kraut, als Gemüße, am Rindfleisch gekocht, finden und deren Zubereitung allgemein bekannt ist. Die Wurzeln des **Pastinacks**, oder der **welschen Petersilie**, kocht man ebenfalls unter gelben Rüben und Petersill als ein Zugemüße.

Petersiliensoose, s. m. unt. **Soosen**.

Pfannenkuchen, s. unt. Omeletten.

Pfeffer. Ein bekanntes und nothwendiges Küchengewürz, das aber nie zu häufig oder in Menge darf angewendet werden, sonst wird es widrig und ungesund, wie dies mit allen Gewürzen der Fall ist.

Pfeffernüße.

Man rührt 1/2 Pfund gestoßenen Zucker mit zwey Eyern wohl ab, setzt geschnittene Citronenschaale, 1/4 Loth Zimmt, 1/8 Loth Gewürznelken, 1/8 Loth Cordamomen und 1/4 L. Pfeffer, alles gestoßen, bey und rührt dann mit 1/2 Pfund Mehl einen Taig an. Dieser wird auf einem mit Mehl bestreutem Backbrette so lange gewirkt, bis er recht glatt ist. Sollte der Taig zu strenge seyn, so hilft man mit noch einem Ey nach. Hierauf wellt man den Taig 2 Messerrücken dick aus, bestäubt ihn mit Mehl und Zucker, sticht mit einem gehörigen Modelle aus Blech die Nüßchen aus, läßt sie einen halben Tag trocknen und bäckt sie dann auf einem, mit weißen Wachs bestrichenen Bleche, bey schwacher Hitze fertig.

Pflaumen, s. Zwetschgen.

Pflaumenkuchen, s. unter Kuchen.

Pfiffer, Pfifferlinge, Schwämme oder Pilze. Es giebt deren eine Menge, aber

nur wenig Arten davon sind eßbar und gesund; die meisten ungesund und einige giftig und tödtlich. Von den feinen Gattungen der Pilze oder Erdschwämme, den Morchelgattungen, Schampignonen u. s. w. findet man unter ihren Namen das Erforderliche; die geringern Arten der Pilze oder Schwämme, als die Brättlinge, die gelben und die weißen Schwämme, werden folgends zubereitet. Man putzt sie rein, schneidet die Stiele ab und theilt sie, wenn sie groß sind, in zwey oder vier Stücke. Hierauf legt man sie in frisches Wasser und wäscht sie, wenn sie ein paar Stunden darinnen gelegen haben, heraus, legt sie auf eine flache Schüssel und würzt sie mit Pfeffer, Ingwer und Salz. Nun macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, schüttet die Pilze hinein, rührt sie durcheinander und läßt sie weich dämpfen. — Sollten sie zu trocken seyn, so gießt man ein oder ein paar Löffelvoll Fleischbrühe zu. So wie sie meist weich sind, gießt man die Brühe größtentheils ab und setzt ein Stück Butter zu, mit dem man sie vollends fertig kocht. Man kann auch (und bey den weißen und gelben Schwämmen ist es besser) die Pilze, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, mit siedendem Salzwasser brühen, das Wasser ablaufen lassen und die Pilze dann ausdrücken, so verlieren sie ihre Bittere. Die weitere Zubereitungsart bleibt die nämliche, wie oben gesagt worden ist. Will man die Pilze sauer bereitet

haben, so thut man klein geschnittene Zwiebeln beym Rösten im Schmalz dazu, schüttet sie alsdann, wenn sie fast weich sind, in einen Fußhafen, und gießt Wein, Essig und Fleischbrühe, von jedem ein paar Löffelvoll daran, und kocht sie so fertig.

Picklinge, Picklingsheringe, sind ausgewässerte und dann geräucherte Heringe und zwar die kleinsten derselben. Sie werden meistens gebraten und zwar in der Pfanne, so wie auf dem Roste. Hierzu folgen nachstehend ein paar Anweisungen.

Picklinge mit Butter in der Pfanne gebraten.

Man schälet die Picklinge ab, reißt sie in vier Stücken der Länge nach, und macht sie von den Gräten, dem Rogen, oder der Milch rein. Hernach zerläßt man Butter in einer Pfanne, legt die Picklinge in dieselbe und brät sie gehörig durch; allein man muß sie ja nicht hart braten, sonst schmecken sie nicht gut. — Man brät die Picklinge auch im Provenseröl, statt im Butter; hierzu wird ihnen der Kopf abgeschnitten und die Haut abgezogen, dann werden sie mit reinem Provenseröl bestrichen in die Pfanne gelegt, ein paarmal umgewendet und jedesmal wieder mit Oel bestrichen, so sind sie fertig. Beym Auftragen drückt man Citronensaft darauf.

Picklinge auf dem Roste gebraten.

Der Pickling ist, wie bekannt, ein geräucherter Hering; man schälet ihn ab und ißt ihn theils so, wie er ist, oder auch zum Butterbrode. Man brät ihn aber auch auf dem Roste, nämlich: man weichet ihn vorher in geringen Wein, öffnet ihm den Bauch, macht den Fisch auseinander, breit oder platt, bestreicht ihn mit Butter und legt ihn mit dem Rücken auf den Rost. Wenn er fertig gebraten ist, ißt man dazu Senf oder eine Kapernsoose. — Bey jeder Art von Zubereitung wird dem Pickling der Kopf abgeschnitten und die Haut abgezogen.

Pistazienbrod, s. unter Confect.

Pöckelfleisch, oder Rindfleisch einzupöckeln.

Man nimmt eine oder zwey der besten Rindsbrüste und schneidet den Stich, oder wo es blutig ist, hinweg. Alsdann nimmt man auf 40 Pfund Fleisch 8 Loth reinen Salpeter und 6 Händevoll Salz, reibt es damit tüchtig durch und legt es, so fest als möglich, in ein sogenanntes Schraubenfaß. Das Faß wird recht fest zugemacht, daß es ja keine Luft habe. — Für den Liebhaber kann man auch Citronenschaalen, Wachholderbeere und etwas Rosmarin dazu thun. Wenn man aber das Fleisch lange aufbewahren will, so müßen diese Zutha-

ten weggelassen werden, weil sonst Fäulniß entsteht. Ist das Fleisch nun eingespündet, so wird es alle Tage umgewendet und muß 14 bis 18 Tage liegen, alsdann kann man es herausnehmen, mit grob gestoßenen Pfeffer und Nelken bestreuen und endlich gequetschte Wachholderbeeren dazu thun und kochen. Hat es zu viel Salz eingezogen: so wird, wenn es zwey Stunden gekocht hat, die erste Brühe weggenommen und aufs neue eben so viel heisses Wasser, als das erstemal, dazu gegossen; dieser Fall tritt aber nur selten ein. Zum Pöckelfleisch, das man warm giebt, wird das Ochsenfleisch von der Brust genommen, wenn es aber, wie Schinken, kalt zu Tische kommt, so muß es vom Schlegel seyn. Das Fleisch zum Einpöckeln darf nicht gewaschen werden, man wischt blos das Blut und Unreine mit einem reinen Küchentuche weg. Auch wenn man das Pöckelfleisch zusetzt, darf es nicht gewaschen werden, es wird auch nur abgewischt. In einem großen steinernen Topfe kann man sich 10—12 Pfunde Fleisch ins Kleine einpöckeln, es mit Eisengewicht einschweren und den Deckel fest verbinden.

Pomeranzen, sind bekannte Früchte, die wir aus Italien erhalten und die in der Küche bloß zu süßen Speisen und zu Confituren verwendet werden. Man hat süße und bittere Pomeranzen, auch in Zucker eingelegte Schaa-

len derselben; die süße Sorte wird aber am meisten verbraucht.

Pomeranzensoose, s. m. unt. Soosen.

Potage. Mit diesem Namen bezeichnet man in der französischen Kochkunst eine kräftige Suppe von Coulis, Schû oder dergleichen Brühen bereitet, in welcher allerley Suppengegenstände, als Klößchen, Reis, Graupe oder kleine Gerste, allerley Kräuter und Wurzeln, Fadennudeln, Briese, Mägen vom Geflügel und dergl. m. vorkommen; imgleichen wird Potage ein Gericht von Allerley benennt, so wie das Ollapodrida, wo Kalbs- Lamms- Hühner- und Kapaunenfleisch, mehrere Sorten zusammen, in einer langen Brühe vorkommen. Die Potagen werden zuerst aufgetragen und sind entweder als Suppe oder als Voressen zu betrachten, man kann sie mannichfaltig verändern. Hier zum Muster ein paar derselben.

Potage von Tauben und Vögeln.

Junge Tauben, Vögel, Kalbs- oder Lammfleisch läßt man zusammen dämpfen; dann thut man würfelicht geschnittenen Speck, Spargel, grüne Erbsen und andere Suppenkräuter dazu und läßt solche mit Fleischbrühe fertig kochen. Wenn Alles dieses gut gekocht und gewürzt ist, so wird es über in Butter oder Schmalz geröstete Semmel angerichtet. Unter Suppen kommen mehrere Potagen (Potahschen) vor.

Potage, sauere, von Kalbfleisch.

Man nimmt eine Kälberbrust, kocht solche wie gewöhnlich, und wenn das Fleisch meistens fertig und die Brühe abgeklärt ist, so thut man Butter, Kapern, Citronenscheiben, in Wasser gekochte Morcheln und etwas Muskatenblumen dazu. Dieses Alles läßt man mit dem Fleische in der Suppe kochen; setzt dann einen Tiegel mit etwas Butter auf Kohlen, rührt in die geschmolzene Butter etwas Mehl, thut solches in die Suppe und richtet an.

Potage, weiße Königspotage.

Man nimmt ein rein geputztes Huhn, 1 Pfund vom Halsstück eines Kalbs, schneidet beydes in kleine Stücke und quetscht die Knochen. Hierzu thut man noch zerrührt 3 Eyerdottern, etliche gestoßene Mandeln und gute Suppenwurzeln. Dies Alles setzt man in einen Fußhafen in guter Fleischbrühe wohlverdeckt zu und läßt es sachte recht wohl auskochen. Dann treibt man es durch einen Suppenseiher, salzt und würzt die Brühe, läßt sie heiß werden und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an. Man kann auch Krebsschwänze und gut in Fleischbrühe weichgekochte Schnecken dazu thun. Diese Königspotage ist eine vorzüglich gute Suppe.

Teutsches
Universal-Kochbuch,

oder

Inbegriff aller Kochkunstvortheile,

um gut, wohlfeil und wohlschmeckend zu kochen.

Mit Berücksichtigung und Anwendung der französischen, englischen und italienischen Küchen-Vorschriften.

Zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt

von

Franz Anton Weilhuber,
Herrschaftl. Mundkoche in Wien.

Zweyter Theil.

Pappenheim, 1823.
Gedruckt und verlegt von J. G. J. Seybold
und
in Commission bey J. M. Beyer in Eichstätt.

Preßkopf zu machen.

Man nimmt frische Speckschwarte von einem jungen Schweine etwa 1/2 Pfund, dann von eben diesem die Füße, Ohren und Kinnbacken, nebst zwey Kalbsfüßen. Diese kocht man zusammen, mit gehörigem Salze, im Wasser weich; schält Haut und Fleisch von den Beinern und schneidet das Abgeschälte in länglichte, zierliche Stücke, bis auf die Speckschwarte, die man ganz läßt. Das Geschnittene wird nun in einen Fußhafen gethan, ein Trinkglas voll Wein und Weinessig gemischt und etwas von der Brühe, worinnen es gesotten worden ist, daran gegossen. Ferner besteckt man eine Zwiebel mit Gewürznelken, schneidet Citronenschaale klein und thut auch diese, nebst etwas Ingwer und Pfeffer und dem Safte von einer Citrone hinzu. Das Geschirr wird zugedeckt und man läßt alles eine Stunde lang kochen, sieht aber nach, daß die Massa nicht zu trocken und feste wird, in welchem Falle man etwas von der Sudbrühe nachgießt. Nun nimmt man die mitabgesottene Speckschwarte, schneidet 2 Scheiben daraus, davon legt man eine in die Mitte einer Serviette und diese in eine tiefe Schüssel, thut aus der gekochten Massa die Zwiebel heraus und füllt dann alles in die Serviette auf die Speckschwartenscheibe, deckt es mit der andern Scheibe zu und bindet die Serviette so rund und fest als möglich zu. Diese wird nun

auf einen hölzernen Teller gelegt, das Obere, wo sie zusammen gebunden ist, auseinander gelößt, ein hölzerner Teller darauf gethan und mit Gewichtsteinen stark beschwert. So bleibt es, an einem kühlen Orte, etliche Tage stehen; will man davon gebrauchen, so nimmt man den Preßkopf aus der Serviette, schneidet Schnitten davon und servirt sie mit Essig, Oel und Pfeffer.

Prisolen, s. Kalbfleisch, gewickeltes.

Prügelkuchen, s. m. Baumkuchen.

Pudding. Diese Lieblingsspeise der Engländer hat überall Liebhaber gefunden, besonders bey uns Teutschen. Der Pudding ist eigentlich ein großer gekochter oder gebackener Klos, ungefähr das, was unser Hefenknopf ist, hat aber manchfaltige Veränderungen in der Zubereitung. Ich setze hier mehrere Zubereitungsarten her und bemerke überhaupt dabey: daß die Zuthaten, die ich angebe bey jedem Pudding zusammengenommen, wenn sie ein gutes Pfund am Gewichte ausmachen, der Pudding dann für 6 bis 8 Personen, an einer Tafel, neben den andern Speisen, zureichend ist.

Aepfelpudding.

Man schält ein Dutzend Borsdorfer Aepfel, schneidet sie klein und dämpft sie im Schmalze weich. Immittelst röstet man 3 Eßlöffelvoll

feines Mehl in Butter gelb und rührt dies mit 1/4 Maas süßen Rahm zu einem Muse an. — Wenn dieses kalt ist, so werden 6 Eyer und 2 Eyerdottern, 4 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund gestoßener Zucker, die auf diesem abgeriebene Schaale einer Citrone und deren Saft dazu gethan und alles mit den Aepfeln wohl durcheinander gerührt. Nun bestreicht man ein Pastetenbecken oder eine andere runde Forme, innen dick mit Butter, bestreut diesen mit Semmelmehl und füllt die Massa hinein, bäckt sie und trägt sie warm, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische.

Englischer Pudding.

Man reibt von einem Pfunde weißen Milch- oder Semmelbrode die braune Rinde ab, schneidet es in Scheiben und weicht es mit einer halben Maas guter Milch ein. Ein Viertelpfund frische Butter wird mit 6 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 1/4 Pfund Rinder-Nierenfett und Mark, in Würfeln geschnitten, dazu gethan, die eingeweichte Semmel dazu gerührt, 1/4 Pfund gestoßener Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, nebst 4 Loth abgeschälten Mandeln, fein gehackt, beygefügt, und dies Alles, nebst 1/4 Pf. Rosinen, die ausgekernt und Weinbeeren, gewaschen und getrocknet, langsam und nach und nach untereinander gerührt. Das Weiße der gebrauchten Eyerdottern wird zu Schnee ge-

schlagen und mit etwas gestoßenem Zimmt und Muskatenblühten der Massa rührend beygefügt. Diese wird nun in die Mitte einer Serviette, welche man stark mit Butter beschmiert und in eine tiefe Schüssel eingelegt hat, gegossen, die Serviette recht locker zugebunden und in einen Topf kochenden und gesalzenen Wassers gehängt und darin schwebend kochen lassen, wozu immer 1 1/2 bis 2 Stunden Zeit erforderlich sind. Beym Anrichten legt man den Pudding mit der Serviette in einen Seiher oder in eine tiefe Schüssel, bindet letztere behutsam auf, stürzt die flache Schüssel, worinnen man den Pudding auftragen will, darauf und wendet beyde Schüsseln behutsam um, damit der Pudding nicht zerfällt. Die Soose, am beßten eine Weinsoose, muß vorher bereit und heiß zur Hand stehen, sie wird über den angerichteten Pudding gegossen und dieser sodann gleich aufgetragen. Der gebackene englische Pudding ist der oben beschriebene Apfelpudding.

Pudding von Fadennudeln.

Man läßt 1/2 Maas gute Milch aufkochen, rührt 12 Loth Fadennudeln hinein und läßt diese in der Milch aufquellen und kalt werden. Sonach wird 1/2 Pf. Butter mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 4 Loth gestossener Zucker und das auf dem Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, nebst den Nudeln hin-

zu gefügt. Dann nimmt man ein Pastetenbe=cken, wozu man aber eine genau darauf passende Stürze haben muß, bestreicht das Becken mit zerlassenem Butter aus und bestreuts mit Semmelmehl, gießt die Massa sodann hinein. Das Becken wird nun zugedeckt und in einen großen Fußhafen mit kochendem Wasser gesetzt, so, daß das Wasser immer dem Rande des Beckens nahe, aber nie gleich steht. Der Pudding muß auf diese Weise fast 3 Stunden langsam kochen, man muß daher, wenn sich zuviel Wasser eingekocht hat, immer wieder heißes Wasser nachgießen. Ist der Pudding fertig, so stürzt man ihn behutsam auf die Schüssel, in der er soll aufgetragen werden und begießt ihn mit einer heißen und guten Rahmsoose.

Pudding, von Hecht, mit Krebsen.

Es werden ein paar Pfunde Hecht, wie gewöhnlich, vorgerichtet, im Salzwasser abgekocht und von Haut und Gräten gereinigt; das Fleisch wird klein gepflückt oder verzupft. Ferner siedet man 2 Pfund große Krebse, schält die Scheeren und Schwänze aus und schneidet auch diese klein. Von den Körpern und Schaalen der Krebse macht man, auf die bekannte Art, Krebsbutter und siedet sie nachher zur Krebssoose aus. Man weicht nun 1 1/2 Pfund in dünne Scheiben geschnittene Semmeln in Milch ein, schneidet ein paar Zwiebeln recht fein und schwizt sie in 1/2 Pf. Butter weich,

wozu nach und nach 8 Eyer daran geschlagen und mit der Hälfte des erhaltenen Krebsbutters klar, auf dem Feuer, abgerührt werden. Die eingeweichte Semmel, nebst etwas Salz und Gewürz, wird noch, nebst etwas feinem Mehle und 4 Eyern durcheinander gerührt und das Hecht- und Krebsfleisch kommt zuletzt dazu. Alles wird nun untereinander gemischt und der Pudding, auf die schon beschriebene Art, in eine Serviette gebunden, gekocht und vorsichtig ganz auf die Schüssel gebracht. Eine schon vorhandene Krebssoose, aus dem Krebsbutter und Brühe, die man von den ausgebrochenen Krebsen bereitet hat, wird heiß darüber gegossen und der Pudding aufgetragen. Man thut wohl, aus den hier vorgeschriebenen Zuthaten, die auf eine Tafel von 20 Personen genug sind, zwey Puddings zu machen und in 2 Schüsseln aufzutragen.

Pudding von Kalbsbriesen.

Man nimmt 4 Kalbsbriese und 4 Loth Ochsenmark. Die Briesen brüht man im Salzwasser, legt sie dann in kaltes, zieht ihnen die Häutchen ab und schneidet sie in Scheiben. — Mit 4 Loth Butter rührt man das Ochsenmark ab, thut fein geschnittenes Petersillkraut und klein geschnittene Citronenschale, auch etwas Salz dazu und dämpft die geschnittenen Briese darinnen, rührt auch etwas Pfeffer und Muskatenblühte, nebst dem Safte einer Citrone und

einen Rührlöffelvoll Mehl daran. Hat alles angezogen, so stellt man es beyseite zum Abkühlen. Nun reibt man von 3 Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten und brüht solche mit 1/4 Maas siedender Milch an. Hierauf rührt man 12 Loth Butter leicht ab, schlägt nach und nach 6 ganze Eyer und 6 Eyerdotter daran, fügt das angebrühte Weckenbrod, Salz und das Gedämpfte hinzu, rührt alles wohl durcheinander, breitet eine Serviette aus, wie schon oben gelehrt worden ist, gießt die Massa hinein und verfährt damit nach mehrmaliger Vorschrift. Eine Morchelnsoose ist die beßte zu diesem Pudding.

Kirschen- oder Weichselpudding.

Die Massa zu diesem Pudding ist eben die, wie zu dem Semmelpudding (m. s. diese unter ihrem Namen), blos statt der Rosinen werden Sauerkirschen oder Weichseln genommen. Diese kernt man mit einem Federmesser aus und verwendet die Brühe oder den Saft, den man von den Weichseln ablaufen läßt, zu der Weichselsoose, welche man zu diesem Pudding giebt. Die übrige Behandlung und das Backen bleibt auch wie bey dem Semmelpudding.

Krebspudding.

Man nimmt 80 Stücke Suppenkrebse, siedet sie, wie gewöhnlich, bricht Scheeren und Schwänze aus, schält diese ab und macht aus

den Schaalen und Körpern der Krebse, auf die gewöhnliche Weise, Krebsbutter und Krebsbrühe. Andere 12 oder 15 Stücke Suppenkrebse werden lebendig im Mörser gestoßen in einen Fußhafen gethan, eine Maas Milch darüber gegossen, über dem Feuer gut durchgerührt und dann durch ein Haarsieb oder Suppenseiher getrieben. Nun rührt man 5 oder 6 Eyer in einem Geschirre recht klar, fügt die Krebsmilch bey und rührt sie nochmals auf dem Feuer mit ein wenig Weinessig so lange, bis die Massa zu einem Käs wird. Diesen Käs schöpft man aus dem Flüssigen, schüttet ihn in einen Mörser, salzt und würzt ihn und stößt 1/2 Pfund Semmel, die man vorher in Milch eingeweicht hatte, darunter. Jetzt werden 8 bis 10 Loth Krebsbutter mit 3 ganzen Eyern und 4 Dottern zu Schaum gerührt und alles Uebrige rührend dazu gethan. Die Massa wird auf die schon bekannte Weise in eine Serviette gebunden und in stets siedendem Wasser eine gute Stunde gekocht. Die heiße Soose darüber wird von den hierzu angewendeten Krebsen gemacht.

Leberpudding.

Eine schöne weiße Kälberleber wird etwas gekocht und wenn sie erkaltet ist, auf dem Reibeisen gerieben. Kann man eine Gänsleber von einer gemästeten Gans haben, so schneidet man diese, ungekocht, recht klein würfelicht darunter; ausserdem muß man eine ganze Kalbsleber

nehmen. 1/4 Pfund Rindsmark und ein paar fein gehackte Zwiebeln werden in einem Viertelpfunde Butter abgebräunt und nach und nach 4 Eyer und 4 Eyerdottern darein gerührt. Ein halb Pfund geriebene Semmel in Rahm eingeweicht, 1/4 Pfund gewaschene Weinbeere und etwas fein geschnittene Citronenschaale fügt man hinzu und formirt, mit der Leber und dem Uebrigen, eine Massa. Diese salzt und würzt man, bindet sie in eine Serviette und verfährt auf mehrbesagte Art damit. Man übergießt diesen Pudding mit heißer Kapernsoose. — Man kann die Massa auch in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Semmelmehl überstreutes Pastetenbecken gießen und backen. Auch da giebt man Kapernsoose mit zu Tische.

Mandeln- und Rosinen-Pudding.

Man reibt von zwey Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere in dünne Schnitten und feuchtet diese mit Milch an. Ferner röstet man mit einem Stückchen Butter ein paar Eßlöffelvoll feines Mehl gelb und rührt es mit Milch zu einem Brey. Ist dieser verkühlt, so werden 6 Eyer daran gerührt, ein Eßlöffelvoll gestossener Zucker, 4 Loth geschälte und geschnittene Mandeln und eben so viel gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar Loth ausgekernte große Rosinen, alles klein geschnitten, dazu gethan. Dieses alles wird mit dem angefeuchteten We-

ckenbrode gut untereinander gerührt, mit gestoßenem Zimmt und geschnittener Citronenschaale gewürzt, in ein Pastetenbecken, das vorher mit Butter wohl ausgestrichen und mit Semmelmehl bestreut worden ist, geschüttet und gebacken. Man giebt Hiefen- oder Weichselsoose dazu.

Plum-Pudding (englischer).

Dies ist eigentlich ein Pflaumen- oder Zwetschgenpudding, von gedürrten Zwetschgen gemacht. Man rührt 1/2 Pfund Butter zu Schaum, sonach 6 Eyer und 6 Eyerdottern und 1 Pfund feines Mehl so darunter, daß man, nach jedem Ey und Eyerdotter, Mehl einrührt und es so einrichtet, daß man mit beyden zugleich fertig wird; zugleich wird auch 1/2 Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, in 1/8 Maas Rahm aufgelöst, gesalzen und gewürzt, unter die Massa rührend, gemischt. Nun kocht man 1 Pf. schöne und gut gedürrte Zwetschgen mit 1/4 Pf. ausgekernten Rosinen im Wasser, aber nicht allzu weich, kernt nach dem Erkalten die Zwetschgen ebenfalls aus und hackt sie nebst den Rosinen und 1/4 Pfund Ochsenmark klein. Die ganze Massa wird nun mit dem Schnee von dem Weißen der 6 Eyerdottern zusammen und untereinander gerührt, eine Serviette gut mit Butter bestrichen und mit klein geschnittenen Citronat und gewaschenen Weinbeeren bestreut,

die Massa darein gegossen und weiter so damit verfahren, wie bey die andern Puddings gelehrt worden ist. Dieser Pudding muß zwey Stunden kochen; man begießt ihn, vor dem Auftragen, wohl mit heisser brauner Butter, und servirt ihn mit einer besonders dazu gegebenen Zwetschgenmus-Soose.

Pudding von Pomeranzen.

Es werden 8 schöne und frische süße Pomeranzen im Wasser weich gekocht, gehackt und durch einen engen Suppenseiher getrieben. Man weicht ferner 1 1/2 Pfund weißes Semmelbrod, fein geschnitten, in guter Milch ein, stößt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln und eben so viel Zucker, weiter schneidet man 4 Loth Citronat klein. Ein halbes Pfund Butter wird mit 15 Eyerdottern zu Schaum gerührt, die Massa nach und nach, während dem Rühren, beygemischt und zuletzt der Schnee von dem Weißen der Eyer hinzugefügt. Uebrigens wird der Pudding, wie bey andern schon gelehrt werden, behandelt. Man gießt, heiß, eine Weinsoose von rothem Weine und Zimmt darüber.

Reis-Pudding.

Der Reis muß rein und vollkommen, schön weiß und gut gelesen oder geklaubt seyn. Er wird mit kochendem Wasser gebrüht, dieses abgeseihet und dann in Fleischbrühe oder Milch, bey schwachem Feuer, langsam gekocht und ja

nicht gerührt. Auf diese Art kocht man 1 Pf. Reis in einer Maas Milch nur halb weich, und läßt ihn wieder kalt werden. Ein halbes Pfund Butter wird mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt; 1/4 Pfund Zucker, auf dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, so wie 1/2 Pf. gewaschene und wieder getrocknete Weinbeere, nebst etwas gestossenem Zimmt, werden, nebst dem Reis, behutsam darunter gerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eyerweiß, rührend, hinzugefügt. Die Behandlung ist übrigens wie bey den andern Puddings. Man begießt diesen Pudding mit heisser Weichselsoose. Zum gebackenen Reispudding wird die nämliche Massa genommen, nur statt den Weinbeeren, nimmt man 1/4 Pfund abgezogene und geschälte Mandeln, welche man gestossen beymischt. Die Massa wird in ein stark mit Butter ausgestrichenes und mit Semmelmehl wohl bestreutes Pastetenbecken gegossen und gehörig gebacken.

Semmel-Pudding.

Man schneidet 1 Pfund weiße Semmeln in dünne Scheiben, läßt solche in 1 Maas Milch gut anziehen; 1/2 Pfund Butter wird in einer Kasserole oder Pfanne zerlassen, die eingeweichte Semmel und 1/4 Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden und ein wenig Salz dazu gethan. Mittelst Umrührens über dem Feuer wird die Massa vermischt, wobey

man sich vorzusehen hat, daß sie nicht anbrennt. Ein Viertelpfund abgezogene und fein geschnittene Mandeln und 1/2 Pfund ausgekernte Rosinen werden auch hinzugefügt und nach und nach 12 Eyerdottern und endlich das zu Schnee geschlagene Weiße von diesen, zum Ganzen gerührt. Ein Pastetenbecken wird mit Butter ausgestrichen und dieser mit Semmelmehl bestreut, die Puddingmassa hineingegossen und gebacken. Man giebt Weinsoose dazu.

Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch gehörig, aber höchst wenig gekocht ist, auch die Gräten ausgesucht sind, so wird selbiger durchgeschnitten, dann Butter zu Schaum gerührt, in Milch geweichte Semmel, 6 bis 8 ganze Eyer, etwas Gewürz, und gehackte Schalotten dazu gethan, dann alles durcheinander gerührt. Etliche Löffel voll Rahm oder gute Milch, der Stockfisch, dann das Gehackte werden zusammen gerührt und in Serviette gebunden, welche vorher in kochendem Wasser naß gemacht worden, darinnen noch eine halbe Stunde gekocht, sodann heraus mit Vorsicht auf die Schüssel gelegt und mit geschnittenen, in Butter gebratenen Zwiebeln überschüttet. Von Laperdon und Salm wird auf diese Art auch ein Pudding gemacht.

Zwetschgenpudding, s. Plumpudding.

Punsch u. Punschessenz, s. Getränke.

Q.

Quitten. Eine vortreffliche Baumfrucht, die in der Küche und in der Conditorey vortreffliche Dienste leistet. Nur einige Zubereitungen derselben will ich hier hersetzen, andere stehen schon bey verschiedenen Speisebereitungen.

Quitten-Confect.

Man reibt schöne, im Wasser weich gekochte Quitten, nachdem sie geschält worden, auf dem Reibeisen. Zu einem Pfunde dieses geriebenen Marks, nimmt man 3/4 Pfund geläuterten Zucker, thut diesen in eine messinge Pfanne und das Mark dazu; setzt fein geschnittene Citronenschaale und den Saft einer Citrone bey und klopft die Massa auf schwachem Feuer, unter beständigem Rühren, dick, so lange, bis sie sich von der Pfanne schält. Nun werden Zimmt, Nelken und Cordemomen hinzu gerührt, von jedem 1/4 Loth gröblicht zerstossen und die Massa auf eine Zinnplatte zum Abkühlen geschüttet. Ehe sie kalt wird, bestreut man ein Backbrett mit gestossenem Zucker und wellt sie 2 Messerrückendicke aus. Aus dem Blatze sticht man, nach Belieben, allerley kleine Figuren aus, legt diese auf mit Zucker bestreutes Papier und läßt sie in einer warmen Stube trocknen.

Quitten einzumachen.

Es werden eine selbst beliebige Anzahl reife Quitten geschält und nach Beschaffenheit der Größe in 4 oder 8 Theile jede zerschnitten. — Man kocht die Schnitze im Wasser halb weich und legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen. Zu 2 Pfund Quittenschnitzen, frisch gewogen, werden 1 1/2 Pfund geläuterter Zucker genommen, diesen thut man in eine messinge Pfanne und die Quittenschnitze dazu, nebst einem Stückchen gebröckelten Zimmt und etlichen ganzen Nelken, auch einer geschnittenen Citronenschaale. So wie die Quitten über dem Feuer eingemacht und gehörig weich sind, läßt man sie etwas abkühlen und verwahrt sie in einem Einmachglase oder Porzellantopfe zum Gebrauche.

Quitten-Hohllippen.

Man kocht ganze Quitten, so viel man zu brauchen glaubt, ganz im Wasser weich, schält sie dann und reibt das Mark, bis an das Kernhaus, ab. Dieses Geriebene wird durch einen engen Suppenseiher oder ein Haarsieb getrieben und auf 1 1/4 Pfund dieses Marks, 1 Pfund feiner, durchgesiebter Zucker genommen. Beydes wird miteinander eine halbe Stunde abgerührt, die Schaale von einer Citrone am Zucker vorher abgerieben und der Safte derselben, beygemischt und noch eine halbe Viertelstunde gerührt. Nun nimmt man Steinguttellerr, bestreicht den Boden derselben innen mit einer

Speckschwarte und streicht, so dünn und gleich als möglich, von der Massa über den Boden, setzt die Teller auf einen warmen Ofen, so lange, bis die Hohllippen darauf so trocken sind, daß man sie herunter ziehen kann. Dann werden sie über dazu hergerichtete glatte, runde Hölzer gebogen, unten am Ende mit Eyerweiß betupft, damit sie beysammen bleiben. Man läßt sie bey einem warmen Ofen wohl abtrocknen und zieht dann die Hölzer behutsam heraus. Beym Aufwickeln auf die Hölzer muß bepbachtet werden, daß die glatte auf dem Teller unten aufgelegene Seite der Hohllippe immer nach aussen kommt.

Quittensaft, s. unter Säfte.

Quittentorte, s. unter Torten.

R.

Raffiolen sind gefüllte Omeletten oder Pfannenkuchen, von Fleisch- Fisch- Krebs- und Schnecken-Gehäcke. Sie kommen bey den Gegenständen vor, aus denen sie gemacht werden; man nennt sie auch noch gefüllte Eyerwämmchen und Schlickkräpfchen, ingleichen Eyerwürste. Sie sind auch nichts anders als Würste, deren Fülle man von oben benannten und noch andern Fleischgegenständen gehäckt und

mit Eyern und Semmelmehl angemacht, auf Omelettenblätzchen gestrichen, aufgewickelt und in Fleischbrühe aufgekocht hat. Sie dienen bey Abendessen statt der Suppe.

Ragou=Pulver.

Man nimmt:

8 Loth Champignons,
6 „ Trüffeln,
4 „ Thymian,
4 „ Estragonkraut,
1 „ weißen Pfeffer,
1 „ Ingwer,
1 „ Muskatenblumen.
1 „ Nelken,
1 „ Koriander,
1/2 „ Cordemomen.

Dies Alles wird, was nicht ohnehin schon trocken und dürre ist, behutsam im Schatten getrocknet und dürre gemacht, sodann untereinander fein gestoßen und in eine geräumige gläserne Flasche oder Boutellie gefüllt, fest zugepropft, an einen trockenen Ort gestellt und zuweilen umgerüttelt. Will man eine Ragoubrühe über etwas machen, so nimmt man reine Fleischbrühe, verdickt diese mit Eyerdotter und mischt, nachdem man viel oder wenig Brühe braucht, einen oder ein paar Theelöffelvoll von diesem Pulver, kurz vor dem Anrichten darunter, so wird das Ragou vortrefflichen Geschmacks werden.

Ragout, Ragou, ist eine mit einer kräftigen Brühe zugerichtete Speise, die, da man in der Regel abgehobenes Geflügel, Braten und anderes Fleisch, das unverspeißt übrig bleibt, dazu verwendet, von Nutzen und Erheblichkeit ist. Man kann die Ragous auf mancherley Weise verändern und mit Nutzen das vorstehend beschriebene Pulver dazu verwenden. Dieses Pulver soll in jeder Küche vorhanden seyn, es dient manchfaltig.

Ragou von gebratenen Gänsen und Enten.

Die Bratenstücke dieses Geflügels werden in einen Fußhafen gethan, etliche geschälte und in Scheiben geschnittene Borsdorfer Aepfel und klein geschnittene Zwiebeln hinzu gefügt, Braten- und Fleischbrühe, auch ein wenig Wein daran gegossen. Mit diesen Gegenständen läßt man das Ragou durchkochen und würzt es mit ein paar Theelöffelvoll des oben beschriebenen Ragoupulvers. Die Soose verdickt man mit im Butter gebräuntem Semmelmehle. Die Ueberbleibsel von allen Braten, zerschnitten, werden eben so behandelt. Man kann die Brühe durch Zusatz von geschnittener Citronenschaale, Kapern und Sardellen nach Belieben verändern.

Ragou von Haasen.

Man zerschneidet den Haasen, hackt die Knochen in Stücken und thut sie in eine Kas-

serole oder Fußhasen, gießt Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Schalotten oder fein gehackte Zwiebeln, nach Belieben Sardellen oder Hering, Kapern und gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt macht man die Brühe mit geriebener Semmel sämig. Hat man aber keine Bratenbrühe, so läßt man die Schalotten in Butter braten, und thut ein wenig Muskatennuß dazu. Statt Gewürz kann man das oben beschriebene Ragou- oder Kräuterpulver anwenden. Das Ragou von über gebliebenen Rebhühnern, wilden Enten und sauer gebratenen zahmen Enten, wird eben so gemacht; überhaupt alles Wildpret läßt sich auf diese Weise in Ragou schlagen.

Ragou von Krebsen.

Man siedet nach Erfordern Krebse im Salzwasser, mit etwas ganzem Pfeffer, schält die Scheeren und Schwänze aus und dämpft sie in Butter. Die Körper der Krebse und die Schalen behandelt man zur Krebsbrühe, in welcher man, gebrühte Morcheln und Kalbsbriese, zerschnitten, mit den Krebsscheeren und Schwänzen aufkochen läßt und dann mit Ragoupulver abwürzt.

Von übrig gebliebenen sowohl gebackenen, als gesottenen Fischen, wenn sie ausgegrätet sind, kann man, in einer Krebs- oder Morchelbrühe, gleichfalls Ragou machen. So geben

auch abgesottene junge Hühner und Tauben, gesottene Kalbsherzen, Lungen, Lebern und Gekröse, Gegenstände zum Ragou.

Rahm, s. m. Milchrahm.

Rahmsoose, s. m. unter Soosen.

Rahmsulze, s. Sulzen.

Ratafia, s. m. unter Getränke.

Ratongkuchen ist nichts anders, als ein mürber Käskuchen. Man sehe diesen unter Kuchen.

Rebhühner, s. Feldhühner.

Rehwildpret gehört unter das Rothwildpret, und hat wie dieses (m. s. den Artikel Hirschfleisch zu kochen, nach) die gleiche Behandlung; blos Schlegel und Ziemer erleiden eine kleine Abänderung.

Rehschlegel zu braten.

Man häutet solchen ab, spickt ihn, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und legt ihn ein paar Tage in Essig. Man kann den Schlegel nun am Spiese oder in der Pfanne braten. Am Spiese gebraten muß er mit einem mit Butter bestrichenen Papier umbunden werden. Ueberhaupt wendet man alles das an und beobachtet was ich beym Braten eines Haasen bemerkt habe (m. s. diesen). Man kann den

Ziemer eben so behandeln und beyde, den Schlegel und den Ziemer, mit oder ohne Rahm braten. Fehlt der Rahm, so begießt man den Braten, nachdem man ihn mit Mehl bestreut hat, mit heissem Schmalz. Das umgebundene Papier beym Spiesbraten nimmt man ab, so wie der Braten anfängt zu dämpfen und Brühe von sich zu geben; man begießt ihn dann, wie beym Haasen gelehrt worden ist. Man kann den Rehschlegel und Ziemer auch nur in dem Essig braten, in welchen sie in der Baize lagen und eine Rahm- oder Sardellensoose mit zu Tische besonders geben.

Rehziemer im Pfeffer.

Man schneidet einen Rehziemer in große Stücken, spickt sie gröblich und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut dieses zusammen in eine Kasserole mit zerlassenem Speck, thut gute Brühe und rothen Wein, Lorbeerblätter, Citrone und Ragoupulver daran, und läßt alles zusammen kochen. Wenn es fertig ist, so röstet man ein wenig Mehl, die Brühe damit dicklicht zu machen, thut einen Löffelvoll Weinessig daran und richtet's an. Es ist dies eigentlich ein Rehziemer-Ragou, den man auch von übrig geblieben Rehbraten, mit etwas wenigerem Kochen, auf die nämliche Art machen kann.

Reis, eine Frucht, die uns das Ausland liefert und die eine bedeutende Stelle unter unsern Kochzuthaten einnimmt. Der Reis muß trocken, hübsch weiß, vollkörnig und nicht mehlicht von aussen, auch nicht zerstoßen oder zerbrochen an den Körnern seyn. Man muß ihn, zu jeder Zubereitung, gut verlesen oder klauben, abwässern und mit kochendem Wasser abbrühen. Alsdann wird er mit kochender Fleischbrühe, oder mit Milch, je nachdem man ihn zu einer Speise anwenden will, zugesetzt und bey schwachem Feuer langsam gekocht. Auf diese Art wird der Reis dick und gut ausquellen, auch körnigt bleiben; da er hingegen, wenn man ihn umrührt, zu einem Brey wird, sein schönes Ansehen verliert und leicht anbrennt. Diese Regel muß bey allen nachstehenden Zubereitungen des Reises beobachtet werden, wenn solche gut werden sollen.

Reis-Kalteschale mit Milch.

Man kocht rein verlesenen Reis mit abgeriebener Citronenschaale und Zucker steif, thut ihn in kleine Theeköpfchen oder andere kleine Formen und setzt solchen in den Keller zum Erkalten Dann wird gute Milch abgekocht, mit etlichen Eyern, nachdem man sie dick haben will, abgequirlt und ebenfalls zum Erkalten hingesetzt. Der Reis wird aus den Theeköpfchen oder Formen in die Terrine umgestürzt, die kaltgewordene Milch darüber gegossen und mit Zimmt

und Zucker bestreut aufgetragen. Die Theeköpfchen oder Formen müßen, ehe der Reis hinein gethan wird, mit kalter Milch naß gemacht werden, damit der Reis, nachdem er darinnen erkaltet, leicht herausgehe.

Reiskuchen, s. unter Kuchen.

Reispudding, s. unter Pudding.

Reis, gebacken.

Man kocht den Reis in Milch, doch nicht gar zu dünne. Alsdann schlägt man einige Eyer daran, thut eine Handvoll gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmt dazu. Man bestreicht ferner ein verzinntes Kasserol mit Butter, thut den Reis hinein, stellt sie auf Kohlen, doch so, daß oben auf dem Deckel mehr Kohlen sind, als unten; beym Anrichten bestreut man den Reis nochmals mit Zucker. — Man kann auf diese Art auch Gries rc. backen, und statt des Kasserols eine Bratpfanne nehmen und den Reis oder Gries darinnen in der Bratröhre backen, auch in einem Pastetenbecken auf gleiche Weise herrichten.

Reis in Wein zu kochen.

Man kocht den Reis wie gewöhnlich mit Wasser, thut Wein, Zucker, Zimmt und Butter daran und läßt es wieder kochen, doch etwas dicker, als sonst mit Milch. Beym Anrichten streut man Zucker und Zimmt darüber.

Reissuppe, s. unter Suppen.

Reistorte, s. unter Torten.

Rindfleisch ist mit Ochsenfleich gleichbedeutend und in der Küche, so wie auf der Tafel, die Hauptschüssel. Da diese Fleischgattung meistens gesotten auf den Tisch kommt, so bin ich in der Anweisung solches zu kochen oder zu sieden umständlicher.

Rindfleisch zu kochen.

Man nimmt nach der Zahl der Personen für die man zu kochen hat, je auf eine Person 1/2 Pfund und wegen der Knochen, damit ein halb Pfund rein bleibt, etwas mehr, Rinds- oder Ochsenfleisch, klopft es mit einem eigenen, dazu gehaltenen runden Stücke harten Holz, etwas durch; wäscht es aus reinem Brunnenwasser und setzt es, wenn es nicht alt ist, mit siedendem Wasser und gehörigen Salze, in einem reinen Hafen zum Feuer. Auf das Pfund Fleisch nimmt man 1 1/2 Maas Wasser und zu 4 Pfunden, wenn das Salz gut und trocken ist, eine Handvoll Salz, ist es feucht und schwach, so braucht man fast zwey Hände voll. Fängt nun das Fleisch zu sieden an, so muß man es fleisig abschäumen und wenn man merkt, daß es altes, zähes Fleisch wäre, nach dem Abschäumen, wenn es im stärksten Sude ist, etwa auf 4 Pfunde für einen Kreuzer guten, reinen Korn- oder Fruchtbranntewein daran schüt-

ten, so wird es eher weich. Nun, nach dem Abschäumen kann man, um den Geschmack der Fleischbrühe zu verbessern, Lauch oder Poreh, eine gespaltene Zwiebel, Zellerie, Petersillkraut und Wurzeln, Pastinakwurzeln, gelbe Rüben und etwas Jngwer und Pfeffer daran thun und mitkochen lassen. Jst das Fleisch fett, daß die Brühe zu fett würde, wenn man alles dasjenige, was sich auskocht dabey lassen wollte, so schöpft man, nachdem es etwa eine starke Stunde gekocht hat, einen Theil davon ab und füllt den Topf mit heißem Wasser wieder an. Jst man gewohnt, wie das an vielen Orten der Fall ist, Wurzelwerk, als Petersill, Pastinak, Zuckerwurzeln, gelbe Rüben, Haberwurzel, eins allein oder mehrere zusammen, an dem Rindfleische in Menge zu kochen, so brauchts kein Abschöpfen, denn in diesem Falle ist die Fleischbrühe nie zu fett, sondern man muß wohl bisweilen, wenn man schlechtes oder mageres Rindfleisch hat und kein anderes zu haben ist, wohl noch ein Stückchen Butter mitkochen lassen. — Auf den Fall, das man Wurzelwerk als Gemüße an dem Rindsfleische kocht, giebt es zwar weniger Brühe, indessen aber bleibt doch noch immer so viel übrig, daß man eine reputirliche Suppe, die in jedem Falle sehr wohlgeschmack ist, auf den Tisch bringen kann. Gewöhnlich siedet ein Stück nicht allzu altes Ochsenfleisch in 3 Stunden vollkommen aus, wenn es nicht über 4 Pfund schwer ist; ein stärkeres Stück

braucht natürlich mehr, ein kleineres weniger Zeit. — Alles Fleisch so gesotten werden soll, muß eine Stunde lang vor dem Zusetzen in frisches Brunnenwasser gelegt, daraus gewaschen und dann erst im siedenden Fluß- oder Regenwasser zum Feuer gesetzt werden; dies ist eine genau zu beobachtende Regel. Hat man nicht Zeit, das Fleisch einzuwässern, so setzt man es mit kaltem Wasser zu, nimmt es aber, ehe es zu kochen anfängt, wieder aus dem Topfe und setzt es abermal mit frischem und weichen Wasser zu. Hartes Wasser kann man weich machen, wenn man ein wenig reine Potasche hinein rührt, über Nacht stehen läßt und das Helle abgießt.

Rindfleisch in seiner eigenen Brühe.

Es wird ein schönes Stück Rindfleisch gewaschen, gehörig gesalzen, mit weichem kalten Wasser zugesetzt und halb fertig gekocht. Dann legt man es auf eine Schüssel, schneidet die ungleichen Seiten gleich, damit es ein förmliches, schönes Tafelstück wird. Nun legt man das Stück Fleisch in einen Fußhafen, etliche Zellerieschieben, Petersillwurzeln, Poreh, gelbe Rüben, von jedem etwas, etliche Lorbeerblätter, etliche ganze Pfefferkörner und ein Stückchen ganzen Ingwer dazu. Die Brühe, worinnen das Fleisch zuerst gekocht hat, wird zum Theil darüber gegoßen so, daß sie wohl halb über das Fleisch geht. Der Fußhafen wird auf Koh-

len gestellt, zugedeckt und das Fleisch vollends gekocht. Beym Anrichten wird die Brühe, die noch im Hafen ist (darangießen darf man nichts), durch einen Seiher über das Fleisch gegossen und so wird es aufgetragen.

Rinderbraten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Unterschaale, wässert es etliche Stunden ein, klopft es recht stark und spickt es mit Speck; alles Fett aber vom Fleische wird abgeschnitten. Dann steckt man es an den Spies, begießt es zuerst mit Salzwasser und hernach mit Butter, bis es fertig ist. Es muß fast vier Stunden braten. Man kann es auch in der Bratpfanne braten, allein es muß in derselben auf einem Roste liegen und mit so wenig Brühe als möglich, jedoch fleisig begossen, gebraten werden. Es ist dies das teutsche Rostbeef, das englische kommt weiter unten unter seinem eigenen Namen vor.

Rindfleisch gedämpft.

Man nimmt ein derbes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopft solches ganz mürbe und spickt es mit Speck, der in Gewürz herum gewälzt worden. Butter wird mit etwas Speck in einer Kasserole auf das Feuer gesetzt, daß sie braun wird; das Fleisch bestreuet man auf beyden Seiten mit Mehl, legt solches dazu und wenn es auf der einen Seite braun genug ist;

wird es auf die andere gewendet. Hierauf gießt man gute Brühe, weißen Wein und Essig dazu und läßt es wie gewöhnlich dämpfen. Ferner kommen noch Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Citronschaale, Ingwer und ein paar Nelken hinzu, und man läßt solches zugedeckt nun vollends fertig dämpfen. Ist die Brühe noch zu dünne, so rührt man gerieben Brod oder geröstet Mehl daran. Beym Anrichten schöpft man das Fett von der Brühe und giebt eine Kapernsoose besonders dazu.

Rindfleisch à la Braise.

Man schneidet Speck in Scheiben und belegt den Boden einer Kasserole damit; bestreuet denselben mit ganzem Gewürz und Ragoupulver. Dann legt man das Fleisch darauf, deckt das Kasserol zu, und läßt es langsam mit dem Fette in seiner eignen Brühe dämpfen; nun öffnet man das Kasserol, nimmt die Zuthaten heraus, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt es vollends fertig werden. Sodann kann man nach Belieben eine Soose darüber geben, oder dieselbe aus der, aus dem Fleische herausgezogenen Brühe machen, indem man ein wenig Wein, Citronenschaale, Muskatenblühte und Nelken dazu thut, und, wenn es nöthig ist, die Soose mit braunem Mehle verdickt.

Wenn man das Rindfleisch in Scheiben schneidet und auf die vorbeschriebene Art zubereitet, so hat man das beliebte englische Beef

Stéaks (Bihf=stehks teutsch ausgesprochen). Es wird zu diesem Fleischgerichte blos die Brühe angewendet und beym Anrichten darüber gegossen, die sich aus dem Fleische selbst ausgekocht hat. Man giebt gewöhnlich in Butter gebratene Kartoffeln dazu.

Rindfleisch à la Daube.

Man nimmt hierzu gern ein fleischiges Stück, aus welchem die Knochen so viel möglich herausgelöst sind; schneidet Speck in lange schmale Streifen, welchen man in einer Mischung von gestoßenen Nelken, englischem Gewürze, Muskatenblühte und wohlriechenden Kräutern rollet und sodann das Fleisch damit gröblich durchziehet. Hernach legt man es in das Kasserol, gießt ein wenig Kraftbrühe darauf, legt auch nach Belieben eine ganze Zwiebel, oder einige Champignons dazu, und läßt es also langsam dämpfen. Wenn es beynahe fertig ist, nimmt man das Fleisch heraus, seibet die Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon, und thut Fleisch und die Brühe wieder in das Kasserol, wozu man noch ein wenig Wein und Weinessig füllet und vollends durchdämpfen lässet. Hierüber kann man beym Anrichten eine der verschiedenen pikanten Soosen geben.

Rindfleisch à la Royal.

Hierzu ist das beßte das Schwanzstück oder der Brustkern; man schneidet in gehöriger Ent=

fernung einige Löcher eins vom andern und füllt diese mit gehacktem Speck, oder mit beliebigen wohlriechenden Küchenkräutern, auch mit einer Mischung von Pfeffer, Muskaten und geriebener Citronschaale, oder mit fein gehackten Sardellen. Dann thut man ein Stück Butter in eine Kasserole, macht dieselbe braun und läßt das Fleisch darinnen Farbe gewinnen. Nun gießt man, nach Nothdurft, Fleischbrühe, rothen Wein und ein wenig Weißbier daran und läßt es weich dämpfen; zuletzt thut man noch, nachdem man die Brühe durchgeseiht und das Fett abgenommen hat, beliebige Ingredienzien, als pulverisirte Schampignons, oder Ragoupulver, getrocknete Morcheln ꝛc., nebst etwas in Butter gebräuntes Mehl hinzu und läßt es damit aufkochen.

Rindfleisch wie Wildpret zuzurichten.

Man reibt in das Fleisch Salz ein, legt es acht Tage lang in Wein und Essig, wozu man von jedem die Hälfte nimmt und thut gequetschte Wachholderbeeren dazu. Alsdann wird es in der Baizbrühe gekocht oder gebraten; man röstet geriebene Semmel oder Brod in Butter braun, feuchtet es mit Weinessig an, thut gestoßene Wachholderbeeren, Ingwer und etwas Pfeffer daran, macht es mit Fleischbrühe dünn, läßt es einkochen und gießt diese besondere Soose mit der, die vom Dämpfen oder Braten übrig ist, durch einen Seiher über das

Fleisch beym Auftragen. Während das Fleisch in der Baize liegt, muß man es alle Tage umwenden und durch Beylegung etlicher ganzer Gewürznelken das Anlaufen verhindern.

Rindszunge frisch zu kochen.

Diese wird mit kaltem Wasser zugesetzt, abgeschäumt und fertig gekocht. Hierauf wird der Schlund davon abgeschnitten, die Haut abgezogen und die Zunge der Länge nach so von einander geschnitten, daß beyde Hälften an der Spitze vorn kaum noch zusammen hängen. Sie wird abgebräunt, ausgebreitet auf die Schüssel gelegt und die Brühe darüber angerichtet. — Hierzu nimmt man weißen Wein, Wasser und etwas Weinessig, kocht ganzen Zimmt, Zucker, Citronenscheiben mit der Schaale und Kapern darin, quirlt es mit ein paar Eyerdottern ab und schüttet die Brühe über die gekochte Zunge, welche man mit geschnittenen Mandeln bestecken oder auch etliche Sardellen beysetzen kann. In diesem Falle müßen aber Zucker und Mandeln wegbleiben, was auch für Viele angenehmer ist.

Rindszunge gefüllt.

Die Rindszunge wird in Wasser und Salz weich gekocht, die Haut abgezogen, der Schlund davon abgeschnitten und die Zunge der Länge nach von einander geschnitten. Aus der Zunge wird das Fleisch vorsichtig heraus gehölt, mit etlichen Krebsschwänzen klein gehackt, Eyer, ge-

hackte Petersilie Muskatenblumen und geriebene Semmel dazu gethan. Dieses wird wohl durcheinander gerührt und wieder in die ausgeschnittene Rindszunge gefüllt. Dann wird sie in eine mit Butter ausgestrichene Brat- oder Tortenpfanne gelegt, öfters mit geschmolzener Butter bestrichen und das Gefüllte hübsch braun gebraten. Zur Brühe darüber nimmt man in Butter braun geröstetes Mehl, Wein, Citronschaalen, Kapern, Morcheln rc. und richtet solche über die Zunge an; man kann auch eine Sardellensoose darüber gießen, auch die Soosen besonders mit auftragen lassen. Beym Anrichten hat man Sorge zu tragen, ehe man die Soose darüber gießt, daß die Fülle, die während dem Braten aus der Zunge herausgefallen ist, wieder hinein gestrichen wird. Die Zunge wird in der Bratröhre gebraten und mit einem mit Butter bestrichenen starken, weißen Papier während dem Braten bedeckt.

Rindszunge gebraten.

Der abgesottenen Rindszunge wird die Haut abgezogen und solche auf dem Roste oder in der Pfanne in Schmalz abgebräunt. Nun macht man eine Soose von abgezogenen und fein gestossenen Mandeln, geschnittenen Citronenschalen und ein wenig Butter, welch alles man mit etwas Wein und erforderlicher Brühe, worinnen die Zunge gesotten wurde, anrührt, zuckert und würzt, dann noch eine halbe Stunde ko-

chen läßt und über die angerichtete Zunge gießt, hernach zu Tische giebt.

Rindszunge zu dämpfen.

Man dämpft die Zunge eine Stunde lang in so viel Wasser, daß solche damit bedeckt ist; dann wird sie geschält, mit erforderlicher guter kräftiger Fleischbrühe und weißen Wein, Salz, einigen Nelken, Muskatenblühte und ganzen Pfeffer, (das Gewürz wird in ein leinen Säckchen gebunden) einem Löffelvoll klein gehackter Kapern und einem Stück in Mehl gerollter Butter, über schwachem Feuer noch langsam gedämpft. Das Säckchen mit den Gewürzen wird alsdann herausgenommen und die Zunge aufgetragen und mit ihrer eigenen Brühe begossen. Man kann die Zunge auch etliche Täge in Essig baizen, die weiße Haut abziehen und spikken, dann, mit Unterlassung des Dämpfens im Wasser, ganz auf obige Art behandeln, nur läger dämpfen und beym Anrichten mit Citronensaft wohl beträufen.

Rindsmaul und Rindszunge, s. m. auch noch unter Ochsenmaul und Ochsenzunge.

Rindfleisch zu pöckeln oder salzen, s. m. Pöckelfleisch.

Rolletten. Diese macht man von Rindsfleisch und Kalbfleich. Da hier von Rindfleische

Zubereitungen gehandelt worden ist, so trage ich die erstern hier nach.

Man nimmt ein fleischigtes Stück Rindfleisch und schneidet daraus handbreite und zwey händelange dünne Stücke. Diese wäscht man, hackt Schalotten und ausgegrätete Sardellen, 4 Loth Speck, würzt dieses Gehäcke mit Salz, Pfeffer und geschnittener Citronenschaale und mischt alles wohl untereinander. Mit diesem Gehäcke bestreicht man die Fleischscheiben, rollt diese auf und umbindet die Rolletten mit Bindfaden. Inzwischen läßt man in einem Fußhafen Butter zergehen, legt die Rolletten hinein, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Sind sie auf der einen Seite gelb, so kehrt man sie um und nimmt sie nach einiger Zeit aus dem Hafen. In das in diesem befindliche Fett streut man etliche Löffelvoll Mehl und läßt es gelb anlaufen, gießt warme Fleischbrühe und ein wenig Essig dazu und legt die Rolletten in die Brühe. Nachdem sie noch eine Stunde gekocht haben und fertig sind, richtet man sie an, nimmt den Bindfaden ab, bestreuet sie mit Citronenschaalen und setzt die Brühe mit auf.

Vom **Kalbfleische** werden die **Rolletten** eben so gemacht, nur nicht so lang und breit; auch füllt man sie mit Fleischfülle, so wie man Netzwürste zu machen pflegt. Bey den Kalbfleisch-Rolletten werden, statt des Butters, dünne Speckscheiben auf den Boden des

Fußhafens und die Rolletten darauf gelegt. — Die Soose wird mit Wein und Citronensaft verbessert. M. s. auch noch den Artikel kälberne Vögel oder Kalbsvögel nach.

Rost=Beef oder englischer Braten.

Zu diesem vortrefflichen Braten wird ein mürbes Lendenstück von einem gemästeten Ochsen genommen, mit Sardellen und Citronenschaalen gespickt, wenn es vorher gehörig mit Salz eingerieben war, dann an den Spies gesteckt und gebraten. Der Braten soll groß und immer 6 bis 8 Pfunde schwer seyn und muß langsam gebraten werden. Er wird blos mit Salzwasser, ein wenig Butter und seinem eigenen Safte fleisig beträuft und braucht am Spiese 4 Stunden Zeit zu braten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreut man den Braten mit fein geriebenem Brode, begießt ihn nicht mehr und so wie das aufgestreute geriebene Brod eine gelbe Kruste macht, so ist der Braten fertig. Man kann diesen Braten auch in der Bratröhre bereiten, hier muß er aber 4 Stunden zugedeckt langsam braten und darf nicht viel Wasser daran gegossen werden. Man legt einige Schalotten in die Brühe, salzt solche stark, fügt ein Stückchen Butter bey und begießt den Braten, den man auf einen Rost in die Bratpfanne legt, von Zeit zu Zeit, mit der sich in der Bratpfanne befindlichen Brühe, die man, wenn sie sich einbrät, immer mit ein we=

nig Fleischbrühe ersetzt. Uebrigens wird der Braten wie der am Spiese behandelt. Die Brühe wird besonders mit aufgetragen und folgends vermehrt und verbessert. Man nimmt 4 Loth Butter, läßt ihn in einer Pfanne zergehen und röstet einen Löffelvoll Mehl damit gelb. Ein paar Loth Sardellen werden gewaschen und ausgegrätet, fein geschnitten und mit klein geschnittener Citronenschaale darunter gerührt. — Dieses gießt man unter die Bratenbrühe und trägt diese dann in einem Soosennapf besonders mit auf.

Rüben, ein gutes Gemüße, deren man verschiedene hat, als: Erdrüben, gelbe Rüben, baierische oder Steckrüben und die gewöhnlichen Acker= oder weißen Rüben. Die hier genannten Rüben theilen sich wieder in vielerley Arten, worauf beym Kochen derselben Rücksicht zu nehmen ist; weil sie nicht alle gleich weich werden, so muß man jede Art für sich und unvermischt mit andern kochen; dies ist eine Hauptregel.

Baierische Rüben.

Wenn selbe sauber geputzt und gewaschen sind, so setzt man sie in siedendem Wasser zum Feuer, salzt sie nur ein wenig, damit sie nicht bitter werden, läßt sie fortsieden, bis sie weich sind und die Brühe schön braun ist; sie dürfen aber nicht aus dem Sude kommen, wenn sie

recht gut werden sollen. Nun lasse man in einem Fußhafen Abschöpf- oder Gänsefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin, für den besondern Liebhaber mit etwas Zucker, gieße die Rübenbrühe daran, rühre es gut untereinander, dann auch die Rüben darein und gieße noch gute Fleischbrühe daran, falls die Brühe zu dick wäre. Wenn man will, kann man gebratenes oder gesottenes abgebräuntes Schweinefleisch, oder Enten dazu geben.

Auf andere Art. Wenn die Rüben zum Kochen vorgerichtet sind, so wird in einem Fußhafen Schmalz heiß gemacht und die Rüben darin gedämpft. In einem Pfännchen wird ein halber Löffelvoll gestoßener Zucker in ein wenig Schmalz heiß gemacht, bis er schäumt und braun wird und zu den Rüben gegossen. Diese werden nun noch eine Stunde gedämpft, fleißig umgeschüttelt, damit sie sich nicht anlegen und anbrennen; ein Löffelvoll Mehl hinein gestreut, gepfeffert und gesalzen. Nun steckt man das vorher halb abgesottene Fleisch (Schweinefleisch ist das beßte) hinein und läßt es vollends mit fertig kochen. Damit die Rüben die erforderliche Brühe erhalten, so gießt man, während dem Dämpfen, immer etliche Löffelvoll gute Fleischbrühe zu.

Gelbe Rüben zu kochen, s. m. unter ihrem eigenen Namen.

Weiße, gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgeschälet sind, so schneidet man sie gewürfelt oder länglicht, legt in einen Fußhafen frische Butter oder anderes Fett und ein Stück Zucker, läßt es braun werden und thut sodann die Rüben hinein; wenn sie guter Art sind, so darf man sie vorher nicht sieden, sondern roh in den Hafen thun. Man läßt sie langsam dünsten, daß sie schön gelb werden, stäubt ein wenig Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf und läßt sie damit einkochen. Man kann auch Fleisch, nach Belieben, darunter thun, oder ein Stückchen Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten lassen; salzen darf man sie erst, wenn sie schon weich sind, auch muß man sie fleisig umschütteln, damit sie nicht anbrennen.

Rüben-Marmelade.

Hierzu dienen die weißen Rüben, auf die eben beschriebene Art gekocht, oder auch die Erdrüben (m. s. diese unter ihrem Namen). Diese treibt man, wenn sie ganz fertig gekocht und zum Anrichten sind, durch einen Durchschlag und stellt sie, in der Schüssel worinnen sie sollen aufgetragen werden und in welche man etliche Löffelvoll gute Fleischbrühe gegossen hat, auf Kohlen, damit sie wieder warm werden. So wie dies geschehen ist, so belegt man den

Schüsselrand ringsum mit Carbonaden von Schweinefleisch und schickt die Marmelade zu Tische.

Rübenkraut, oder gehacktes und gesottenes baierisches Pulver.

Man salzt und setzt es mit ein wenig Wasser zum Feuer, läßt es ungefähr anderthalb Stunden langsam sieden, während dieser Zeit es ziemlich dichte einsieden wird und rührt es einige Male um, damit es sich nicht anlegt. Dann läßt man in einem Fußhafen Abschöpf- oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rührt dann das Pulver und auch Fleischbrühe darein und läßt es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übergebliebene oder frische Karbonaden, Schweinefleisch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen lassen.

Rumfordsuppe, s. unter Suppen, unter ihrem Namen.

S.

Säfte, s. m. unter ihrem Stammnamen.

Saftsuppe, s. unter Suppen.

Sago, ist das eßbare und nahrhafte Mark des Sagobaums, der in Ostindien zu Hause

ist. Wir erhalten den ächten Sago, weiß und braun, in ungeregelten Körnern, durch die Engländer und Holländer; und dieser ist der beßte. So bald der Sago regelmäßig runde Körner hat, ist er zwar schöner, allein umgearbeitet und mit Kartoffel- und Reismehl versetzt. In der Küche kommt der Sago meist nur zu Suppen, Milchspeisen und einigem Backwerke vor.

Sagokuchen, s. unter Kuchen.

Sago mit Milch.

Man wäscht ein halbes Pfund Sago einigemal ab, setzt ihn mit 3 Maas abgekochter Milch zum Feuer und thut Zucker und Zimmt dazu. Wenn der Sago in der Milch recht aufgequollen ist und dick gekocht hat, so wird er mit Eyern abgezogen und warm oder kalt angerichtet. Man muß wohl Achtung geben, daß die Milch nicht zusammen läuft, sie daher vor dem Zusetzen ein wenig zuckern.

Sagosuppe, s. m. unter Suppen.

Salami, eine beliebte Art italienischer Würste, m. s. diese bey Bologneser Würste.

Salat. Ein bedeutender Küchengegenstand und Begleiter aller Braten. Ich setze die Salatgattungen nach der Buchstabenfolge hier an, so wie sie als Salate selbst gegeben werden; da aber einige auch zugleich als Gemüße gekocht werden, so setze ich diese zuletzt an.

Aepfelsalat.

Man schält Borsdorfer-Aepfel, einen kleinen milden Rettig und eine Zwiebel, schneidet jedes in dünne Scheiben und mischt sie untereinander. Hierauf kernt man große Rosinen aus, brüht sie an, nimmt sie aus dem Brühwasser und setzt sie auch dem Salate bey, imgleichen 4 Loth abgezogene und länglicht geschnittene Mandeln. Man legt diesen Salat, gemischt, auf eine Salatschüssel, gießt guten Weinessig und Provenseröl, mit einem harten Eyerdotter abgerührt, darüber und bestreut ihn mit etwas gestoßenem Zucker.

Birnsalat.

Große Birnen und von guter Sorte sind hierzu die beßten. Man schält sie, schneidet sie in Scheiben, legt diese auf eine Salatschüssel, reibt die Schaale von einer Citrone auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene mit einem Messer von dem Zucker und streut es über die Birnschnitze. Nun drückt man nach Erfordern von einer oder zwey Citronen, den Saft über den Salat, deckt ihn zu und läßt ihn ein paar Stunden anziehen.

Brückensalat, s. Neunaugensalat.

Brunnen- und Gartenkreß-Salat.

Man hat Brunnenkreße, die man frühzeitig im Frühjahre an den Brunnenflüßchen sam-

melt und die zartesten Blätter davon zu Salat verwendet. Allein ist dieser Salat bitter und herbe, man vermischt ihn daher mit der Gartenkreße und bereitet ihn auf nachstehende Weise. Die Hälfte des Salats, den man anmachen will, nimmt man Brunnenkresse, richtet ihn gehörig vor und schüttet kochendes Wasser darüber, aus diesem legt man ihn in frisches Wasser, seihet dieses davon und legt denselben in die Salatschüssel. Nun nimmt man eben so viel Gartenkreße, oder, in Ermangelung dieser, Feldsalat, richtet diesen auch vor und vermischt ihn mit dem Brunnenkreße, salzt den Salat und begießt ihn mit Essig und einen reichlichen Theil Oel, mischt und setzt ihn auf.

Bohnensakat.

Es müßen dazu die jüngsten Bohnen ausgesucht werden, wo möglich von einerley Art oder Gattung. Diesen werden oben und unten die Spitzen abgeschnitten und die Fäden, wenn sie schon welche haben, abgezogen, die Schotte aber ganz gelassen. Nun kocht man sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie erkalten und schneidet dann jede Schotte, nach dem Verhältnisse ihrer Größe, in 2, 3 auch 4 Stückchen. Hierauf legt man die geschnittenen Bohnen auf eine Salatschüssel, pfeffert und salzt sie noch, wenn's nöthig ist, und richtet, wie gewöhnlich, den Salat mit Essig und Oel zu.

Citronensalat.

Von etlichen großen und saftigen Citronen wird die Schaale ganz dünne abgeschält, dann auch die weiße Haut bis an das Mark. Dieses schneidet man auf eine Porzellan- oder Steingutplatte in Scheiben und bestreut diese stark mit Zucker auch mit etwas Zimmt. Die gelbe Citronenschaale wird nun in halb fingerslange, möglichst schmale Streifen geschnitten, in einem Löffelvoll geläutertem Zucker ein wenig gekocht und auf die Citronenscheiben zierlich gelegt. Zu gebratenem Geflügel ist dieser Salat sehr gut. Man kann diesen Salat auch von süßen Pomeranzen machen und nur eine Citrone dazu thun, übrigens behandeln, wie oben gelehrt worden ist. Wenn man die Scheiben aus dem Mark, sowohl der Citronen als Pomeranzen, schneidet, muß man die Kerne herausnehmen und davon thun.

Endiviensalat.

Die gelben innern Blätter dieses Salats, werden fein geschnitten und eine Zeitlang in warmes Wasser gelegt, gewaschen, ausgeschwungen, sodann mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreut; übrigens aber, wie anderer grüner Salat; mit gutem Essig und feinem Oele, von letzterem reichlich, angemacht. — Der Cichoriensalat wird auf die nämliche Weise bereitet.

Feld- oder Ackersalat, auch Schaafmäulchen genannt.

Von den sogenannten Schaafmäulchensalat hat man auch eine Gattung die wild auf den Feldern, und die nämliche, die gesäet und in den Gärtan gebauet wird; letztere ist zarter, doch kann man der erstern Art, durch ein wenig Anbrühen, nachhelfen. Die Behandlung ist wie bey jeder grünen Salatgattung. Hart gesottene Eyer, jedes in 4 Theile geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf diesen Salat gelegt, heben ihn sehr heraus und schmecken gut damit.

Gurken- oder Kukumernsalat.

Die Gurken werden geschält und in feine Scheiben gehobelt oder geschnitten, mit dem erforderlichen Salze bestreut, durcheinander geschwungen und eine Stunde stehen gelassen. — Nun läßt man das Wasser was selbsten, ohne auf die geschnittenen Gurken zu drücken, ablaufen will, abfließen, bestreut den Salat mit Pfeffer, gießt Essig und Oel darüber, mischt und giebt ihn zu Tische.

Man kann auch fein geschnittene und zuvor gesalzene Rettigscheiben unter den Gurkensalat mischen. Die zwey oder drey obersten und untersten Scheiben, weil sie gewöhnlich bitter sind, legt man zurücke.

Hopfensalat.

Das Untere von den Hopfensprossen oder Keimen, so weit es hart ist, wird abgeschnitten und dann der Hopfen in gesalzenem Wasser weich gesotten. Das Wasser läßt man durch einen Seiher ablaufen und legt den Hopfen, wenn er kalt ist, in eine Salatschüssel, pfeffert und salzt ihn noch ein wenig. Nun wird in einem Töpfchen Essig und Oel untereinander gerührt und über den Hopfensalat gegossen, wieder abgeschüttet und wieder darüber gegossen; dies wiederholt man ein paarmal und trägt dann den Salat auf.

Der Spargelsalat wird auf die nämliche Art behandelt. Man schneidet die Spargeln unten gleich und schabt das harte Aeussere ab, bindet sie in Büschelchen und kocht sie im gesalzenem Wasser, doch nicht allzu weich. — Man läßt das Wasser ablaufen, legt die Spargeln in die Salatschüssel und so, daß die Köpfe einwärts sind, übrigens verfährt man, wie oben gelehrt worden.

Heringssalat.

Man wässert und häutet den Hering; hat er 2 Stunden im Wasser gelegen, so schneidet man solchen in Würfeln. Dann schneidet man kalten Kälberbraten ebenfalls in Würfeln, und thut Borsdorfer- oder andere Aepfel, abgeschälet und gleichfalls in Würfel geschnitten, im-

gleichen Kapern darunter. Dann wird Baum- oder Provenserööl und Weinessig darauf gegossen; alles recht durchgemengt und mit Pfeffer bestreut.

Heringssalat auf andere Art.

Man wäscht und putzt ein paar Heringe wie gewöhnlich, schneidet den untern breiten Theil des Bauchs der Länge nach eines halben Fingersbreit hinweg, den Kopf und Schwanz ab und steckt jedem Kopf den Schwanz in das Maul. Nun schält man das Heringsfleisch auf beyden Seiten, der Länge nach, von dem Rückgrade, daß es zwey breite Streifen giebt. — Diese zwey Streifen schneidet man nochmal der Länge nach durch, wickelt jeden über den Finger zu einer Rolle auf, zieht aber vorher die kleinen Gräten, so viel möglich, heraus. Nun schneidet man aus einer Bricke oder Neunauge eben so lange Stücke, als die Heringsrollen hoch sind, nimmt eine Platte und stellt die Herings- und Brickenstücke in der Runde herum, abwechselnd auf, so, daß ein Heringsstück und dann ein Brickenstück neben einander zu stehen kommt; in die Mitte der Platte stellt man die Heringsköpfe. Hierauf macht man alles noch an den Heringsrückgräten und abgeschnittenen Bauchstücken befindliche Fleisch rein ab, hackt dieses und ein hartgesottenes Ey fein und nebst etwas Zwiebeln, Petersillkraut und ein paar Blätze eingemachter rother Rüben untereinander

zu einer Fülle. Mit dieser füllt man die aufgerollten Heringsstücke innen aus; zu dem, was von der Fülle übrig bleibt, nimmt man die Milch von den Heringen, zerklöppert diese mit Essig und Oel und die Fülle darunter, übergießt sodann damit den Salat und trägt ihn auf. Man giebt ihn zum Rindfleisch.

Italienischer Salat.

Es ist dies eigentlich ein Ollapodrida von einem Salate und wird gewöhnlich als eine Zwischenschüssel gegeben. Man putzt einen Hering gehörig und schneidet ihn in kleine Stückchen, eine Bricke oder Neunauge schneidet man eben so klein, imgleichen auch 6 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen. Zugleich werden auch 8 Loth kalter Braten eben so klein geschnitten und mit 4 Loth Kapern, die man in der Mitte jede theilt, vermischt. Dies Alles stellt man beyseite und belegt nun den Rand einer flachen Schüssel, auf der man den Salat auftragen will, ringsherum mit schön rundgeschnittenen Scheiben von eingemachten rothen Salatrüben, auf diese legt man kleinere rundgeschnittene Scheiben von abgesottenen Kartoffeln, salzt und pfeffert sie ein wenig und begießt sie behutsam mit Essig und Oel. In die Platte legt man, bergförmig, die wohl untereinander gerührte Mischung des Herings, der Bricke, der Sardelln, des kalten Bratens und der Kapern. Hackt die Milch oder den Rogen

vom Hering, das Abgeschnittene von den ro- then Rüben und Kartoffeln, einen geschälten und vom Kernhause befreyten Borsdorfer Apfel und eine Zwiebel, recht klein, bestreut es ein wenig mit Pfeffer und rührt alles untereinander, unter Zugießung von Essig und Oel zu einer Soose, die man, mit einem Löffel wohlvertheilt über den Salat gießt. Endlich wird der Salatberg mit in Scheiben geschnittenen Bricken oder Neunaugen, oder auch Angouillotti belegt und aufgetragen. Dieses Salat-Ollapodrida ist für 8 Personen, als Zwischenspeise, hinlänglich; er dient auch zu gebratenem Aal als Salat selbst.

Kartoffelnsalat. Salate von **Kartoffeln** finden sich mehrere unter dem Artikel **Kartoffeln.**

Karviol- oder Käskohlsalat.

Man nimmt geputzte kleine Karviolblumen mit den Stielen, wäscht und siedet sie im Salzwasser nur so weich, daß die Blumen nicht zerfallen, sondern ganz bleiben. Hierauf gießt man das siedende Wasser ab und kaltes daran, nimmt die Karviolblumen heraus und legt sie zierlich auf einen Teller. Ferner verrührt man ein paar hartgesottene Eyerdottern mit ein paar Eßlöffelvoll Oel, pfeffert und salzt diese, schüttet erforderlichen Essig daran, rührt es untereinander zu einer Brühe an und schüttet diese

über den Karviol. Wenn man einige der Karviolblumen über Nacht in die Essigbrühe von eingemachten rothen Salatrüben legt, so färben sie sich und man kann dann den Karviolsalat bunt melirt machen.

Kopfsalat.

Dieser ist der bekannteste und am meisten beliebte Salat, den man schon als Pflanze oder sogenannten jungen Gartensalat verbraucht, so lange fort, bis er endlich sich in Köpfe schließt. Er wird rein verlesen, die äußern gelbbraunen und rauhen Blätter weggeputzt und nur die zarten Blättchen behalten. So wie der Salat gekopft ist, nimmt man die Köpfe, viertelt diese und nimmt aber auch die zunächst daran befindlichen schönen gelben Blätter dazu. Man wäscht den Salat, einen wie den andern, ein paarmal recht sauber, legt ihn aus dem Wasser in eine Serviette, hält diese an den 4 Ecken wohl zusammen und schwingt ihn rein vom Wasser aus. Nun wird er in eine irdene Schüssel gethan, gesalzen, ein wenig klein geschnittene zarte Zwiebelröhren oder Schnittlauch, auch ein wenig Pfeffer darauf gestreut, mit Essig und Oel, nach Erfordern, aber ja nicht zu viel, begossen, gemischt und dann zum Auftragen in die Salatschüssel gethan. — Der Kopfsalat kann auch, statt dem Oele, mit geräuchertem Specke bereitet werden. Wenn der Salat so weit hergerichtet ist, daß blos noch

Essig und Oel daran zu thun ist: so schneidet man Speck in Würfeln, brät sie in einem Pfännlein braungelb und sind sie, nebst dem ausgebratenen Schmalze, etwas verkühlt, so gießt man den Essig dazu und beydes, statt Essig und Oel, über den Salat, der nun ebenfalls gemischt und dann in die Salatschüssel gethan wird.

Krautsalat.

Man schneidet einen Krautskopf (roth oder weißes Kraut, dies gilt gleich) auf dem Krauthobel oder mit dem Messer in Blättern, fein, überstreuet das Geschnittene mit Salz, drückt es aufeinander und läßt es zugedeckt ein paar Stunden an einem warmen Orte stehen. Nun drückt man das Geschnittene aus, zupft es auseinander, streut ein wenig Pfeffer und kleingeschnittene Zwiebeln darauf und macht den Salat, gleich einem Gartensalat, mit Essig und Oel gehörig an. Häufiger wird der Krautsalat warm gegeben. In diesem Falle wird er nach dem Schneiden bloß gesalzen; immittelst Speck würflicht geschnitten und in einem Fußhafen gelbbraun geröstet. Die Speckgrieben nimmt man mit einem Schaumlöffel aus dem Hafen und setzt sie beyseite; dagegen wird nun der Krautsalat in dem Speckschmalze auf schwachen Kohlen nur wenig gedämpft und während dem Dämpfen mit einer hölzernen Gabel aufgerüttelt, damit er nicht gelb wird und sich nicht

am Boden anlegt. Ehe man den Salat anrichtet, wird vorher noch der erforderliche Essig daran gegossen und noch ein paar Minuten mitgedämpft. Die zurücke gesetzten Speckgrieben macht man heiß, pfeffert sie ein wenig und schüttet sie vertheilt über den angerichteten Salat. Mit Bratenfett jeder Art, hauptsächlich aber mit Gänseschmalz, kann man den Krautsalat eben so gut, ja nach dem Geschmacke vieler noch besser, als mit Speck bereiten.

Neunaugen- oder Brickensalat.

Er wird gemacht, wie oben der Salat mit aufgerollten Heringen zu machen gelehrt wurde. Statt der Heringe rollt man gespaltene Sardellen auf, schneidet die Neunaugen in Stücke und verfährt übrigens auf die nämliche Weise, wie dorten.

Ochsenmaul-Salat.

Ein rein geputztes, im Salzwasser weich gesottenes Ochsenmaul wird, weil es noch warm ist, von allen Schiefern befreyt, dann läßt man es kalt werden. Hierauf wird es dünne geschnitten und mit klein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer bestreut und vermengt. Man legt es hierauf in einen doppelt glasirten Topf, gießt guten Essig darüber und bindet es zu. So wie man Salat davon nöthig hat, nimmt man so viel auf einen Teller, als man zu brauchen glaubt, gießt gutes Oel darüber und

giebt es hierauf, mit einigen Kapern vermischt, zu Tische.

Quittensalat.

Die Quitten schält man, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus; setzt sie, in einem Fußhafen, mit halb Wasser und Wein, einem Stückchen Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschaale, auf Kohlen, kocht sie weich und die Brühe kurz ein. Die Quittenschnitze werden nun auf einen Porzellanteller gelegt, das ganze Gewürz und die Citronenschaale heraus genommen, die Brühe über die Quitten gegossen und sie so als Salat zu Tische geschickt. Sie gehören zu sauern Braten. Zimmt und Citronenschaale thut man mit mehr Erfolg an die Quitten, wenn sie schon halb fertig gekocht sind; diese Regel gilt bey allen Gewürzen, es verflüchtigt sich das Gewürzhafte und Feine nicht so sehr.

Rother oder Salatrüben-Salat.

Man kocht die rothen Rüben, deren man auch gelbe hat, so auch große gelbe oder Mohrrüben, im Wasser weich, schabt die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man einen steinernen Hafen, bestreut den Boden desselben mit einer Mischung von klein geschnittenen Meerrettig, Salz, Pfeffer und Coriander, legt die geschnittenen Rüben schichtweise hinein und auf jede Schicht wieder von der

Mischung, sofort bis alles gar ist. Oben legt man etliche ganze Gewürznelken auf, beschüttet das Ganze mit Essig und bindet den Topf zu. Nach etlichen Tagen ist der Salat fertig und und brauchbar zu Rindfleisch und Braten. Jede Art Rüben muß, der Farbe wegen, für sich allein eingemacht werden.

Rußischer Salat.

Man wäscht Heringe rein ab, putzt sie sauber, wiegt sie mit samt den Gräten recht klein; nimmt sodann rohes Sauerkraut, drückt die Brühe davon gemächlich aus, wieget dasselbe auch klein, mischt den kleingewiegten Hering darunter, thut Kapern dazu und gießt, nach Befinden, etwas Weinessig und Provenseröl daran; mischt alles wohl untereinander, läßt es gut durchziehen und trägt es dann kalt zu Tische. Man kann auch klein geschnittenen kalten Kälberbraten daran mischen, auch aus den Heringen den Rückgrat herausnehmen, welches besser seyn möchte.

Sardellen-Salat.

Dieser ist sehr einfach. Man wäscht die Sardellen, spaltet sie und nimmt den Rückgrad heraus, legt sie in der Runde auf einen Porzellanteller, streut viele gespaltene Kapern darauf und begießt den ganzen Salat mit wenig Essig und vielem Oele.

Schneckensalat.

Die Schnecken werden, wie gewöhnlich, in ihren Häusern, in kochendem gesalzenem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Man putzt sie, legt sie auf einen Porzellanteller und etliche geschnittene Sardellen dazwischen. Nun streut man Kapern darauf, mischt Essig, Oel, Pfeffer, ein wenig Salz und Senf, in einem Töpfchen untereinander gerührt und gießt es über die Schnecken, so ist der Salat fertig.

Skorzonaersalat.

Man wäscht und schabt Skorzonaerwurzeln, legt sie, jede gleich nach dem Schaben, in warmes, mit ein wenig Mehl vermischtes Wasser, damit sie weiß bleiben, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie erkalten und behandelt sie dann, wie der Hopfensalat behandelt wird.

Spargelsalat, s. bey Hopfensalat.

Zelleriesalat.

Die Zellerieknollen werden geputzt, in Scheiben geschnitten und in siedendem gesalzenen Wasser, aber ja nicht zu weich gekocht. Das Wasser wird abgegossen und man läßt die Salatscheiben kalt werden, legt sie auf einen Teller und gießt Essig und Oel darüber, streut auch etwas Salz und Pfeffer darauf.

Zwetschgensalat.

Man nimmt ungefähr 30 bis 40 Stücke frische Zwetschgen, legt solche in eine Schüssel und gießt siedendes Wasser darüber, damit man sie schälen kann. Man spaltet die Zwetschgen und nimmt die Kerne heraus; legt die halben Zwetschgen in einen Fußhafen, ein Gläschen Wein daran, fügt später Zucker und Zimmt bey und kocht sie langsam, aber nicht lange. Nun nimmt man sie aus dem Hafen, kocht die Soose kurz ein und gießt sie über die Zwetschgen. Wenn man geschälte trockene Zwetschgen oder Brunellen nimmt und eben so verfährt, so kommt man kürzer und besser zum Ziele, als mit den frischen Zwetschen. Man erspart das Abschälen, Auskernen und vermeidet das Verkochen. Brunellen kann man auch das ganze Jahr hindurch haben, frische Zwetschgen aber nicht. — So weit wären nun die eigentlichen Salate abgehandelt; nun folgen noch etliche Salat-Gemüße.

Salat als Gemüße.

Man putzt und wäscht den Salat rein und läßt ihn in gesalzenen Wasser ein wenig übersieden, dann in einem Durchschlag abseihen. — In einem Fußhafen läßt man Abschöpffett zerfließen, bringt den Salat darein und läßt ihn ein wenig dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran und läßt ihn wieder etwas dünsten; gießt endlich die nöthige gute Fleischbrühe daran und

läßt ihn ganz auskochen. Man giebt ihn allein oder mit gebackenen Hühnern, oder mit Bratwürsten auf die Tafel. Zu jung muß man den Salat nicht zum Kochen nehmen, sondern erst wenn man merkt, daß sich die Köpfe zum Ausschießen anlassen wollen. Zu weich darf man ihn auch nicht kochen, und zum Gewürze nimmt man blos Pfeffer und Ingwer.

Gefüllter Salat.

Hierzu muß man die größten Köpfe aussuchen und ist der Bologneserſalat der beste dazu. Man kocht die hergerichteten Salatköpfe in gesalzenem siedenden Wasser nur ein paar Minuten, legt sie dann in einen Seiher und flößt sie mit kaltem Wasser ab. Nun legt man die Köpfe in eine flache Schüssel, blättert sie vorsichtig auf, nimmt das Herz heraus, hackt dieses mit klein geschnittenen Zwiebeln und dämpfts im Butter. Die Fülle wird wie die zu einem gefüllten Kraut gemacht, die Salatköpfe damit gefüllt und mit Zwirnfaden übers Kreuz gebunden. Sonach legt man die gefüllten Salatköpfe in einen flachen Fußhafen neben einander, begießt sie mit siedender Fleischbrühe, aber nicht zu viel und laßt sie nur eine gute halbe Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten wird etwas Mehl in Butter gelb geröstet, mit der Salatbrühe angerührt, gewürzt und gesalzen, auch etwas Krebsbutter daran gethan.

Gefüllter Salat mit Gehäcke.

Man nehme kälbernes Fleisch mit frischem Fette, Petersillkraut und Citronenschaale auf ein Brett, salze es ein wenig, wiege es klein, rühre Eyerdotter darunter; nehme dann ein paar Häupter Salat, wasche die sauber und löse die Blätter von einander, fange in der Mitte bey dem Herz an zu füllen, so, daß auf jedes Blatt schön dünne die Fülle aufgestrichen wird. Die Blätter werden wieder zusammen gelegt, daß jeder Kopf rund wird, wie eine Kugel. Nach diesen binde man sie in ein Tuch, lege sie in Fleischbrühe und lasse sie 3/4 Stunde sieden, nehme den Salat heraus, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege den Salat darauf, mache 6 oder 8 Theile daraus und lege ihn rund um die Schüssel. Lasse in einem Fußhafen Abschöpffette zerfließen und einen Löffelvoll Mehl darin gelbbraun werden, gieße ein wenig von der Brühe daran, worin der Salat gesotten wurde, rühre etwas Citronenschnitzchen, Muskatennuß und Salz darunter und lasse es nochmal aufsieden, gieße die Brühe über den Salat und trage ihn auf.

Gefüllter Endiviensalat.

Man siedet Endiviensalat, so viel man braucht, selht ihn rein ab, läßt ihn kalt werden, schneidet die Stauden mitten von einander, doch nicht gar durch, macht eine Fülle von Kalbfleisch, Lebern, drey Eyern, Salz und et-

ner in Milch eingeweichten und wieder wohl ausgedrückten Semmel. Die Fülle rührt man an, gießt etwas Milchrahm dazu, streicht sie auf den Salat, bindet ihn wieder zusammen, thut sodaun in einen Fußhafen 3 gute Speckscheiben, legt den Salat hinein und deckt ihn zu, und läßt ihn langsam auf dem Kohlenfeuer dünsten. Wenn er fertig ist, so richtet man ihn auf die Schüssel, auf welcher man ihn auftragen will, an, macht eine gute Buttersoose darüber, gießt etwas von der Brühe dazu, worin der Salat gedünstet hat, und läßt das Ganze nochmal aufsieden. An Fasttagen werden Fisch- und Krebsfleisch genommen, und statt dem Speck, Butter.

Hopfensalat als Gemüße zu kochen, s. m. unter dem Artikel Hopfen, wo auch noch eine Bereitungsart des Hopfensalats steht.

Kukumern oder Gurken, gekocht und eingemacht, sehe man unter dem Artikel Gurken.

Gesulzter Italienischer- oder auch Heringssalat.

Man nimmt ein Achtelmaas Wein, eben so viel Wasser und etwas mehr als eine Achtelmaas Weinessig, setzt diesen ein wenig gestossene Gewürznelken, Zimmt, Pfeffer und Ingwer bey, legt von einer Citrone die Schaale

und etliche Rosmarin- und Lorbeerblätter bey und läßt das Ganze ein paar Minuten aufsieden. Nun gießt man 1 Loth in kochendem Wasser rein aufgelöste Hausenblase dazu und probirt, ob es sich sulzt; geschieht dies nicht, so muß man noch Hausenblasen-Auflösung dazu gießen. Nun gießt man die Sulze halb in einen Model und schüttet den Italienischen- oder den Heringssalat, jedoch ohne Essig und Oel, darauf, die übrige Sulze darüber und läßt alles an einem kalten Orte anziehen. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch auf die nämliche Art sulzen; man siedet ihn hierzu vorher blau ab.

Salm. Ein großer und köstlicher Fisch, den uns die großen nordteutschen Flüsse am besten liefern. Nach Südteutschland kommt er meist geräuchert und heißt dann Lachs; schon den, den wir frisch erhalten, bekommen wir gesalzen. Die Donau hat einen großen Fisch, den man Hugen auch an einigen Orten Rothsfisch nennet, der frisch vollkommen so gut, wie der Salm ist. Bey dem Artikel Lachs stehen schon etliche Zubereitungsarten; hier trage ich unter Salm noch ein paar nach, die auch auf Hugen und Hausen anwendbar sind.

Salm zu sieden.

Der Salm muß frisch oder nicht lang gesalzen seyn; im letzern Falle wird er ein paar

Tage lang ausgewässert. Man setzt dann, in einem wie in dem andern Fall, die Stücke mit halb Wein und halb Essig und Wasser zu, salzt noch ein wenig, fügt ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, eine halbe Citrone, etliche gequetschte Wachholderbeeren und einen Löffelvoll Kräuterpulver bey. Erst siedet man die Einlagen, ohne den Fisch, in dem Wein ꝛc., dann erst legt man die Fischstücke dazu und läßt diese nur so lange mitsieden, als man ein Ey hart siedet. So kann man den Salm warm in eigener Soose, oder auch in einer Buttersoose, zu Tische geben. Setzt man ihn kalt auf, so giebt man Essig und Oel dazu. In der Brühe, worin der Fisch gesotten worden ist, hält er sich 8 bis 10 Tage lang gut, wenn man ihn in den Keller setzt.

Salm gebraten.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, rein abgewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann wird er mit Butter bestrichen, mit Muskatennuß bestreut und auf Kohlen auf dem Roste gebraten. — Die Brühe wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt zwölf bis 14 Sardellen, welche man fein hackt und sie in zwey Tassen Wasser und einem Stückchen Butter aufkochen läßt und über den Fisch anrichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet wird, so schmeckt er sehr gut. Die Sardellen müssen gewaschen und ausgegrätet werden.

Salmi, s. Bernhardiner Salmi.

Salzkukumern, s. Gurken.

Sandtorte, s. unter Torten.

Sardellenkuchen, s. m. bey Austernkuchen.

Sardellensoose, s. unter Soosen.

Sardellensuppe, s. unter Suppen.

Sardellensalat, s. m. unter Salat.

Sardellen auf allerley Art zuzurichten.

Wenn man die Sardellen nicht gern salzig essen will, so legt man sie in Milch, damit sich das Salz ausziehe. Hernach ziehet man von beyden Seiten das Fleisch von den Gräten und gießt Oel darüber. Oder: man siedet sie auch und gebraucht sie zu vielerley Brühen und Gerichten; so wie auch zu den Füllen des Geflügels, welches man am Spiese brät, wie auch zu den Spanferkeln und zu den Füllen der Fische. Imgleichen auch zu Suppen und hauptsächlich zu den pikanten Soosen, wie unter diesen Namen zu ersehen ist. Wenn keine Sardellen zu haben sind, so müssen frische Heringe die Stellvertreter derselben machen.

Sauerkraut.

Man setze gutes und reines Sauerkraut mit kaltem Wasser zum Feuer, salze es und

laßt es 2 Stunden lang sieden. Nun läßt man Abschöpf- Gänse- oder schweinernes Bratenfett in einem Tiegel heiß werden, stäubt ein wenig Mehl daran und läßt es gelbbraun anlaufen; für Zwiebelliebhaber kann man auch kleingeschnittene Zwiebeln darunter rühren, gießt gute Fleischbrühe daran, und dann das Kraut samt einiger Brühe, worin es gesotten hat. — Ist sie zu sauer, so müßte sie zum Theil oder ganz weggegossen werden, wogegen desto mehr Fleischbrühe genommen werden müßte. Nun rührt man noch ein wenig Bratenbrühe oder Gänsefett daran, wenn man sie hat und läßt es gut auskochen. Man giebt kalte Würste, Schinken und dergleichen darauf, oder setzt sie besonders mit auf. Es ist auch noch zu beobachten: daß, wenn das Kraut noch neu und nicht zu sauer ist, es mit kaltem Wasser und Fleischbrühe zugesetzt wird; ist es aber schon alt und sehr sauer, so wird es vorher aus frischem Wasser ein wenig ausgeflößt und mit kaltem Wasser alleine zugesetzt. Anhaltend muß das Feuer brennen, damit das Kraut bald kocht; es ist auch gut, wenn man das Schmalz gleich dazu thut, das Kraut kocht sind weicher. — Wenn das Kraut eine Stunde gekocht hat, wird das Fleisch, wenn man welches mitkochen will, hineingelegt. Wenn sich die Brühe eingesotten hat, muß man Fleischbrühe nachgießen. Einige gute frische Aepfelschnitze gegen die Letzte mitgekocht, und eine Viertelstunde vor

dem Anrichten ein Glas Wein an das Kraut geschüttet, macht dasselbe ungemein schmackhaft und kräftig.

Sauerkraut, gedünstet und gefüllt.

Man dünstet das Kraut, wie vorhergehendes, schneidet Kalb= Kapaun= und Schweinefleisch, Schinken und dergleichen übrig gebliebenes Fleisch, dann Petersillkraut und Citronenschnitzchen auf einem Brett, fügt eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, auch ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz hinzu und wiegt es klein. Dies bringt man in eine Schüssel, schlägt, nach Proportion, Eyer daran, damit es eine Fülle, wie abgetriebener Knödeltaig wird; bestreut ein Brett mit geriebenen Semmelbröseln, bringt die Fülle darauf, wellt dieselbe aus und wickelt den Platz wie eine Wurst zusammen und bäckt diese im heißen Schmalz. Aus dieser Wurst schneidet man runde halb fingesdicke Blätze, bäckt in eben demselben Schmalze fingersgroße Semmelschnitze, läßt in einem Tiegel Butter zerfließen und bestreut den Boden desselben mit Semmelmehl, belegt dies ganz dünne mit Kraut, und darauf Wurstblätze, gebackene Semmelschnitze, und ein wenig sauern Rahm; dann wieder Kraut, Wurstblätze, gebackene Semmel= und Schinkenschnitze, Rahm und so fort, bis es gar ist. Nun deckt man den Tiegel zu, schürt unten und oben Glut und läßt alles langsam fer=

zig kochen. Stürzt es dann umgekehrt auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und garnirt es oben mit Bratwürsten oder auch mit Schinkenschnitzeln.

Gefülltes oder Fasten-Sauerkraut.

Man läßt in einem Tiegel Butter zerfliessen und gestoßenen Zucker darin schön braun werden, bringt dann das Kraut hinein und dünstet es; stäubt a Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt Erbsenbrühe daran und läßt es fertig kochen. — Indessen schneidet man aus einem gewässerten Hering und aus einem Hechte kleine, schmale Stückchen, salzt die letztern, wendet sie im Mehl um und bäckt sie aus dem Schmalz. Nun röstet man Semmelbröseln in Schmalz, streicht einen Fußhafen mit Butter aus und bestreut ihn mit Semmelmehl; bringt eine fingersdicke Lage von dem gedünsteten Kraut darein und einen Löffelvoll sauern Rahm darauf, streut ein wenig geröstete Semmelbröseln darüber, auch ein wenig von den gebackenen Fischen und Krebsschwänzchen, dann wieder eine solche Lage von dem Kraut, Rahm und Semmelbröseln und so fort bis es gar ist. In die Mitte aber muß man ein paar ganze gebackene Karpfenmilch bringen. Nun deckt man es zu, schürt unten und oben Glut und läßt es kochen, aber nicht anbrennen. Ist es fertig, so stürzt man es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel,

das Untere oben auf und bringt es sodann zu Tische.

Sauerkraut mit Stockfisch und Hering gefüllt.

Man kocht das Kraut wie gewöhnliches Fastenkraut, legt den Stockfisch in gesalzenes siedendes Wasser und läßt ihn wenig kochen, bis er sich blättert. Man seiht das Wasser ab, grätet den Fisch aus in eine Schüssel und läßt in einem Pfännchen Schmalz heiß werden. — Nun rührt man klein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Semmelmehl darunter, läßt dies gelbbraun werden und gießt es über den Stockfisch, auch noch ein wenig Erbsenbrühe, damit es saftig bleibt. Jetzt zieht man ein paar vorher gewässerten Heringen die Haut ab, schneidet die Köpfe und Floßen weg und putzt das Uebrige sauber, bäckt sie im heißen Schmalz schön braun, schneidet sie in längliche Stücke, richtet eine Lage von dem gekochten Kraut in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, dann eine dünne Lage Stockfisch und Hering, dann wieder Kraut und so ferner, bis es gar ist, mitunter auch ein wenig Stockfischbrühe, damit es saftig bleibt. Oben auf kann man es, nach Belieben, mit Fisch- oder Krebswürstchen, Fischkarbonaden oder dergleichen zieren.

Schaaffleisch, s. m. Hammels- und Lammfleisch.

Schalotten, s. Chalotten.

Championen, s. m. Champignons.

Schaum, s. b. Eyern und b. Schnee.

Schelee, s. Gesulztes oder Gelee.

Schinken zu salzen und zu räuchern.

Man muß aus den Schinken unten die Schlußbeine nicht herausnehmen, auch nicht aufschneiden. Wenn man vier Schinken, etwas Bauchspeck, wie auch die Seitenstücke zusammen nehmen und einsalzen kann, so ist es besser, dann nimmt man einen Theil Salpeter und sieben Theile Salz, reibt das Fleisch wohl damit durch, zumal an den Orten, wo die Knochen sind, legt es in den Fleischkübel fest zusammen, daß es keine Löcher dazwischen giebt und preßt es, so viel als möglich, begießt es auch, wenn es keine Brühe gegeben hat, fleissig. Wenn das Fleisch 3 Wochen gelegen hat, so nimmt man es heraus, läßt es ein wenig abtrocknen, stößt einigen Pfeffer grob und bestreuet damit die Orte, wo die Knochen oder sonst Oeffnungen sind, hängt es in den Schlot oder in eine Rauchkammer, und räuchert es anfänglich bey gelindem Rauche, denn sonst trocknet es zu sehr aus, und nimmt einen übeln Geschmack an. Wenn das Fleisch 8 Tage im Rauche gehangen hat, so kann man den Rauch verstärken und es noch 8 Tage hängen lassen.

Wenn es gut ist, so hängt man es an einen kühlen Ort, denn sonst wird der Speck gelb. Das Fleisch wird mehrere Tage eher aus dem Rauche genommen, als die Schinken, man läßt es auch, so wie den Speck, nicht so lange im Salze. Den Speck umwickelt man mit Papier und stupft in dieses mit einer Gabel Löcher, ehe man ihn in den Rauch hängt.

Wenn man lieber geräuchertes Fleisch kaufen, als selbst welches räuchern will, so muß man Folgendes merken: An gut geräuchertem Schweinefleisch fühlt sich das Fette derb an und hat ein röthliches Ansehen, das Magere aber ist gut gefärbt und liegt dicht am Knochen an. Wenn man an dem magern die geringsten gelben Streifen findet: so ist das Fleisch entweder schon schimmlicht, oder wird es doch bald werden. Wenn geräuchertes Schweinefleisch jung ist, so ist die Schwarte dünn; sie ist aber dicker, je älter es ist. Wenn man Schinken auswählen will: so fährt man mit einem Messer dem Schinken unter den Knochen, und riecht alsdann an das Messer. Ist der Schinken gut, so wird es einen angenehmen Geruch haben. Ist hingegen das Messer schmierig, und hat es einen widrigen Geruch, so muß man den Schinken nicht kaufen. Gemeiniglich sind die kleinen Schinken die besten. Bey dem Einsalzen will ich noch besonders bemerken: daß man recht trocknes Salz nimmt; zu 28 Loth Salz 4 Lth. Salpeter; diese beyden Gegenstände recht un-

tereinander mischt, die Schinken und das Fleisch tüchtig und an allen Stellen damit einreibt, auch nach 3 oder 4 Tagen ein paar Händevoll Salz in einer Maas Wasser sieden läßt und, wenn es kalt ist, über das Fleisch und die Schinken gießt. Der Fleischkübel muß unten ein Loch mit einem Spunde oder Zapfen haben, wodurch man die Brühe von dem Salzfleische abzapft und oben wieder darüber gießt. Dieses Uebergießen muß von Zeit zu Zeit, alle 2 oder 3 Tage, wiederholt werden.

Schinken zu sieden.

Der Schinken, er mag gesotten oder gebacken werden, wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, dann mit heißem Wasser, worein man Kleyen gethan hat, sauber geputzt. Man setzt ihn in einen Hafen, in kaltem Wasser, zum Feuer, wirft ein paar Löffelvoll Kräuterpulver daran und läßt ihn stehen, bis er zu sieden anfängt. Nun stellt man den Hafen zurücke und läßt ihn nur heiß bleiben, aber ja nicht mehr sieden. Wenn der Schinken groß ist, so kann er wohl einen halben Tag stehen, bis er weich wird. Dies bemerkt man daraus, wenn sich die Haut gerne los macht, dann ist er auch fertig. Soll der Schinken ganz auf den Tisch kommen, so wird die Schwarte gehörig abgelööt und aufgewickelt, der Knochen aber mit zierlich ausgeschnittenem Papier umwickelt. Der Schinken selbst wird mit Pfeffer

und Gewürznelken bestreut. — Der in Brodtaig eingeschlagene und in dem Backofen sodann 3 Stunden lang gebackene Schinken wird, wenn er etwas erkaltet ist, aus dem Brodüberzug genommen und dann eben so behandelt, wie der gesottene. Jeder Bäcker weiß, wie er den Schinken mit Taig zu überziehen und zu backen hat.

Schinken auf dem Roste gebraten.

Man schneidet Scheiben von einem rohen, oder von einem gekochten und wieder kalt gewordenen Schinken, bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, oder auch in eine Kasserole und bestreut sie, wenn sie heiß geworden sind, mit Pfeffer. Man ißt sie mit Salat, auch mit Essig und Pfeffer, oder mit Senf. Vom rohen Schinken geschnitten, werden die Scheiben besser; überhaupt aber muß bey dem Braten genau darauf gesehen werden, daß die Schinkenscheiben saftig bleiben und nicht trocken und rauh werden.

Schinken (panirt) angeschlagen oder gebacken.

Einen Schinken von einem frisch geschlachteten Schweine thut man in kochendes Wasser und läßt ihn einmal aufkochen, nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, und salzt solchen mit Salz und Salpeter, so viel dazu nöthig ist, ein. Wenn er zwey Tage gelegen, wird

er mit beliebigem Gewürze in Wasser weich gekocht. Nun legt man ihn in eine Pfanne, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, mischt gerieben Brod, Zimmt, etwas Zucker, Citronenschaalen und Ingwer durcheinander, belegt den Schinken dick damit, reibt über das Belegte noch ein wenig Zucker oder überstreicht es mit zerlassener Butter und bäckt den Schinken im Back- oder Bratofen.

Die Brühe, die man in die Schüssel unter den Schinken giebt, wird von Kirsch- oder Pflaumenmuß, Citronenschaalen, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und etwas Wasser gemacht. Eine wilde Schweinskeule, oder ein Ziemer von Rothwildpret, wenn er 8 Tage in Essig gelegen, werden auf eben diese Art zubereitet. Auch Rindfleisch kann so behandelt werden, zu diesem giebt man dann eine Sardellenbrühe.

Schlangentorte, s. Torte.

Schleyen zuzurichten auf mehrerley Art.

Man reibet die Schleyen mit Salz ab, öffnet sie und nimmt sie aus; hernach schneidet man sie in Stücken und frikassirt sie, eben so, wie die jungen Hühner, und streuet zuletzt etwas geriebene Eyerdotter darüber.

Auch gebraucht man die Schleyen zu allerhand Fischgehacktem, weil sie selbiges, wegen ihrer Fettigkeit wohlschmeckend machen. Imgleichen kann man die Schleyen in einer Pfan-

ne mit Butter, oder auch auf dem Roste braten, und sie erleiden im Uebrigen alle Kochbehandlungen, die man bey der Aalraupe oder der Quappe (m. s. diese) anwendet. — Da die Schleye mit einem dünnen Schleim überzogen ist, so muß man sie, nachdem man sie getödtet hat, mit Salz tüchtig abreiben.

Schleyen mit Speck und Zwiebel.

Die zum Kochen hergerichteten Schleyen werden im Salzwasser mit etlichen Zwiebeln abgesotten. Inzwischen röstet man einen ziemlichen Theil geschnittene Zwiebeln in Speck, streut Mehl daran und läßt dieses auch gelb rösten, rührt nun alles mit Essig und Fleischbrühe an, thut Pfeffer, Ingwer und Kräuterpulver daran und läßt dies alles mit aufkochen. Man giebt eine Sardellensoose dazu, die man mit der eigenen Soose, worinnen die Schleyen gekocht wurden, vermischt.

Schleyen blau gesotten.

Die Schleyen werden getödtet, geöffnet von einander getheilt und aus jedem Theile zwey oder drey Stücken gemacht. Dann nimmt man drey Theile Essig und einen Theil Wasser; salzt es so viel nöthig ist; legt den Fisch zuerst in den Essig, nach einiger Zeit gießt man das Wasser hinzu, und läßt ihn fertig kochen. — Beym Abnehmen besprengt man ihn mit etwas kaltem Wasser und legt gleich, damit der Dampf

nicht verraucht, einen Bogen Papier darüber. Nach 10 Minuten richtet man an und garnirt den Fisch mit grüner Petersilie und giebt Essig und Oel dazu.

Schmalzpastete, ist eine Pastete von mürben Hefentaig, verfertigt, darinnen man mancherley Gegenstände auftischen kann. M. s. das Mehrere unter dem Artikel Pasteten.

Schmarollen.

In 1/4 Maas Milch werden 2 Loth Butter gekocht und dann so viel Mehl darein gerührt, daß es ein fester Taig wird. Diesen Taig gießt man in eine Pfanne und rührt ihn darinnen über dem Feuer so lange um, bis er sich von der Pfanne ablöst. Nun schüttet man ihn in eine Schüssel, salzt ihn ein wenig und rührt nach und nach so viele Eyer daran, bis der Taig einem dicken Spatzentaig ähnlich wird. Nun macht man Fleischbrühe in einem Fußhafen siedend, salzt sie auch ein wenig, legt mit einem blechernen Löffel, den man öfters in die Fleischbrühe tunkt, aus dem Taige kleine Spätzchen in die siedende Fleischbrühe, deckt sie ein wenig zu und richtet sie, so bald sie anfangen in der Brühe in die Höhe zu steigen, kurz darauf an. Die Schmarollen dienen als eine Art Suppe.

Schnee oder Schaum von süßem Rahme.

Eine halbe Maas guter süßer Rahm wird in eine Schüssel gethan, 2 Eßlöffelvoll Orangeblühtenwasser zugesetzt und mit beliebigem Zusatze von gestossenem Zucker, mit einem Schneebesen oder Schokoladequirl so lange geschlagen, bis es einen schneeähnlichen Schaum giebt. — Man schneidet inzwischen Biskuit, Anisbrod, oder Milchbrod von dem die Rinde abgerieben wird, in kleine Schnitten, legt diese auf eine Platte, überstreuet sie mit gestoßenen geröst̄eten Mandeln, thut den Schaum, welcher immerfort gerührt werden muß, mit einem Schaumlöffel darauf und trägt hernach die Platte unverzüglich auf.

Schnee, Eyerschnee, s. unt. Eyern.

Schneehühner, s. m. bey Auerhahn.

Schnecken. Sie sind kein ganz unwichtiger Gegenstand in der Küche und finden auch viele Liebhaber an der Tafel. Man kauft sie im Spatherbste, wenn sie sich eingebaut haben, schlichtet sie nebeneinander in eine Kiste oder Fäßchen, alle so, daß die zugebauten Deckel oder Schilde in die Höhe sehen und bestreuet jede Schicht mit guten Haber reichlich, bedeckt auch die oberste Schicht mit Haber, daß von den Schnecken nichts mehr zu sehen ist. Das Gefäß bedeckt man mit einem einfachen leine-

nen Tuch, damit die Schnecken Luft haben und setzt es an einen Ort, wohin es nicht friert. Hieraus holt man die Schnecken vom Anfange des Novembers bis Anfangs März zum kochen.

Schnecken zu kochen.

Man setzt sie in siedendem Wasser mit Salz und einer Handvoll reiner Asche zu und läßt sie kochen, bis sich an einigen die Häuser durch Abspringung der Deckel öffnen. Nun gießt man das Wasser ab, schüttet die Schnecken aus dem Topfe in eine Schüssel und zieht, vermittelst einer zweyzänkigen Gabel, einen Schnecken um den andern heraus. Das hintere Theil, oder Schwanz, wird weggethan und die schwarze Haut, die über den Leib liegt, weggezogen, auch vorne am Kopfe ein wenig von dem zähen Kranze abgeschnitten. Die Schnecken werden jetzt in warmen Salzwasser abgewaschen, dann in einen Fußhafen gethan, klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Kräuterpulver und ein wenig Semmelmehl und Salz zugesetzt und zusammen in Butter gedämpft. Man gießt auch einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen, dann sind sie fertig. Sie geben auf der Tafel ein Zwischenessen und man rechnet auf die Person 6 oder 7 Schnecken. Die eben beschriebene Zubereitung ist auf 30 Stücke gesottene Schnecken berechnet, man hat dazu, zum Dämpfen, 4 Loth Butter, 2 Loth Sardellen, und einen klei-

nen Eßlöffelvoll Kräuterpulver nöthig, alles andere nach Ermessen. — Man macht auch die Schnecken in einer Majoransoose; in diesem Falle bleibt die vorbeschriebene Behandlung, nur statt dem Kräuterpulver und den Sardellen wird gestoßener Jugwer, Muskatenblühte und fein geriebener Majoran zugesetzt. — Auch in einer Rahmsoose bereitet man die Schnecken. Es bleibt ebenfalls die erstbeschriebene Behandlung; nur statt den Sardellen, dem Kräuterpulver und Semmelmehl, wird die Fleischbrühe mit saurem Rahm abgequirlt, Lorbeerblätter, Citronenschaale nnd Kapern zugesetzt. Man pfeffert die Soose ein wenig und zieht sie, bey dem Anrichten, mit ein paar Eyerdottern ab.

Schnecken, gebraten.

Die Schnecken werden hierzu, wie oben schon gelehrt worden ist, gesotten, geputzt und vorgerichtet. Man macht dazu folgende Fülle. Zu 30 Schnecken nimmt man 6 Loth Butter, 4 Loth Sardellen, und die fein geschnittene Schaale einer halben Citrone, nebst etwas gestoßener Muskatenblühte und ein wenig Salz. Mit dem leicht abgerührten Butter vermischt man die gereinigten, ausgegräteten und klein gehackten Sardellen und übrige Sachen zu einer Fülle oder Farse. Nun muß man wohlgeputzte und gereinigte leere Schneckenhäuser haben, in jedes dieser Schneckenhäuser thut man einen Kaffeelöffelvoll von der Fülle, einen Schnecken

darauf und wieder etwas Fülle, streicht es mit einem Messer gleich und streut ein wenig Semmelmehl darauf. Wenn die Schnecken alle gefüllt sind, setzt man sie nebeneinander auf ein Blech und brät sie im Bratofen eine Viertelstunde lang, so sind sie fertig.

Dieser Umständlichkeit und den mühsamen Geschäfte des Schneckenhäuser Putzens auszuweichen und die Farse besser zusammen zu halten, hat man jetzt eigene, niedere, runde Töpfchen, von Porzellan, Steingut, oder hübscher Töpferarbeit, die einen Deckel haben, auf welchem eine Schnecke, zierlich aus ihrem Hause hervorsehend, angebracht ist. Diese Töpfchen sind nur so groß, daß etwa 8 geputzte Schnecken, mit dazu gehöriger Farse, geräumig Platz haben. In diese Töpfchen nun legt man in jedes 6 oder 7 der hergerichteten Schnecken, thut auf jeden Schnecken einen vollen Kaffeelöffelvoll Farse darauf und darüber, setzt die Töpfchen auf's Blech und läßt sie, unzugedeckt, backen oder braten, nur eine volle Viertelstunde lang. Zum Auftragen werden die Töpfchen mit ihren Deckeln bedeckt, auf eine breite Platte gestellt und so servirt. — Man kann auch in diese Töpfchen jede Art gekochter und frikasirter Schnecken mit ihrer Sooße thun und anrichten und auf eine Platte gesetzt auftragen; gewöhnlich rechnet man auf jede Person ein Töpfchen.

Schneckenpotage.

Die Schnecken werden nur wenig gekocht, blos so viel, daß man sie aus den Häusern ziehen und gehörig putzen kann. So wie sie geputzt sind, legt man sie in einen Fußhafen, gießt Provenseröl, Wein- und Weinessig, nebst ein wenig Fleischbrühe darüber und läßt sie darin eine halbe Stunde kochen oder dämpfen; gewürzt werden sie mit Salz und Kräuter-, besser noch Ragoupulver. In die Schüssel legt man geröstete oder gebähte Semmelschnitten, die man vorher ein wenig in warmer Fleichbrühe eingeweicht hat und richtet die Schnecken darüber als Suppe an. Die Franzosen nennen diese Suppe une Potage d'escargots und machen ein großes Wesen daraus; in Teutschland liebt man das Oel in den Suppen nicht und nimmt statt dessen Butter, was auch wohl besser schmeckt.

Die Schnecken können übrigens zu allen Füllen, demnach auch zu Raffiolen, Maultaschen u. s. w. verwendet werden; sie dienen unter die Italienischen-, Bricken-, Sardellen-, Herings- und Kartoffelsalate und in zusammengesetzte Suppen, sind auch bekanntlich eine Fastenspeise; man kann sie nicht minder, gleich jungen Hühnern, frikassiren. Zu allen Zubereitungen müssen sie vorher gekocht und wohl gereiniget seyn.

Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden gerupft] und gewaschen, aber nicht ausgenommen, und dann an den Spies gesteckt, wo sie gleich mit Butter begossen werden. In die Pfanne werden Semmelscheiben gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen tröpfeln muß. Sie müssen wohl in Acht genommen werden, daß sie saftig bleiben. Das Letztere zu erzielen ist es gut, wenn man die Brüste der Schnepfen mit Speckscheiben belegt und ein mit Butter bestrichenes Papier darüber bindet, das man kurz vor dem Anrichten wegnimmt. Brät man die Schnepfen ausgenommen, so reibt man sie aussen mit Pfeffer, Salz und gestossenen Gewürznelken ein, was auch bey den unausgenommenen zu empfehlen ist. Das Eingeweide von den Schnepfens, mit Ausnahme des Kropfs und des Magens, wird klein gehackt, mit geröstetem Semmelmehle, Salz und Gewürz, mit ein wenig Wein und einem Eydotter zu einer Fülle angerührt und halbfingersdicke auf Weckenschnitten gestrichen und in zerklöppertem Ey eingetunkt, aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Diese Schnitten legt man, wenn die Schnepfen angerichtet sind, um diese herum und gießt die Brühe aus der Bratpfanne von den Schnepfen darüber.

Schnepfen-Ragou.

Man schneidet die Schnepfen in 4 Theile,

und nimmt das Inwendige heraus zu einer Verdickung, thut die Schnepfen in einen Fußhafen mit Champignons oder Trüffeln, welches zusammen in Speck gedünstet wird, gießt gute Fleischbrühe daran, würzt alles wohl, gießt dann noch zwey Gläser Wein dazu und läßt alles noch gehörig kochen. Zuletzt verdickt man die Brühe mit dem herausgenommenen gehackten Eingeweide, welches man darunter rühren muß. Wenn das Ragou fertig ist, so nimmt man das Fett davon wohl ab und tröpfelt beym Anrichten Citronensaft darauf. Dieses Ragou ist auf 4. Schnepfen berechnet und dient als eine Hauptschüssel für 8 bis 10 Personen. Die Kröpfe und Mägen der Schnepfen werden geöffnet, ansgeputzt und gewaschen und mit den andern Eingeweiden klein gehackt.

Schnepfen in einer Soose.

Man überbrät die Schnepfen etwas, nimmt das Eingeweide heraus, zerlegt die Vögel in Stücken, thut Butter in eine Kasserole, läßt Mehl darinnen braun rösten, giebt Jus, Limonien- oder Citronensaft und Trüffeln darauf, würzt es dann und läßt die Schnepfen darin aufkochen. Das Inwendige dünstet man in Butter mit etwas Semmelmehl, streicht es auf gebähte Semmelschnitten und garnirt die Schüssel damit, wenn die Schnitten vorher in zerklöppertem Ey getunkt und im Schmalze gebacken worden sind. Magen und Kropf sollen

bey jeder Bereitung der Schnepfen-Eingeweide wegbleiben; will man aber den Magen doch nehmen, so muß er innen und aussen wohl geputzt werden; der Kropf aber taugt wenig oder nichts.

Schnitten, sind aus Semmeln, Wecken- oder Milchbrod geschnittene runde oder längliche Scheiben, die man in verklöpperte Eyer eintaucht und aus heißem Schmalze gelb bäckt. Man hat deren auch die mit einer Fülle von Hirn, Nieren, Lebern rc. bestrichen und eben so gebacken werden. Sie dienen sämtlich zum garniren von verschiedenen Gemüßern und ihre Zubereitungsart ist allgemein bekannt. Die gefüllten nennt man auch Bavesen.

Schnittkohl, s. unter Kohl. Gekocht wird der Schnittkohl vollkommen so, wie der blaue Kohl; man mischt ihn auch unter den Spinat.

Schnittlauch, Schnittling; dies bekannte Pflanzen-Küchengewürz kommt da vor, wo es angewendet werden soll.

Schöpsenfleisch, s. Hammel- und Lammfleisch.

Schodoo, s. unter Getränke.

Schokolade, s. unter Choccolade.

Schu, (Jus), ist eine von verschiedenem

Fleisch- und Wurzelwerk und dem ausgepreßten Safte von Fleisch- und Geflügelbraten zubereitete Brühe, deren man sich zu Potagen (Suppen) und Ragous bedient. Man hat deren braune und weiße. Man braucht sie nicht besonders aus frischem Fleische und Geflügel zu bereiten, sondern kann sie aus Fleischbrühe und abgehobenen Braten- und Geflügelstücken machen. Man nimmt z. B. 2 Pfund Bratenabhub und siedet diese in einem Fußhafen in 1 1/2 Maas Fleischbrühe verdeckt und so langsam als möglich, so lange, bis das Bratenfleisch sich aufgelöst hat und zerfällt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und schöpft das Fett davon ab, so ist sie fertig. Wenn in der Fleischbrühe die man gebraucht, um das Bratfleisch auszukochen, nicht schon hinlänglich Wurzelwerk, als: Petersill, Zellerie, Skorzonaer, gelbe Rüben und dergl. mehr mitgekocht worden, so kocht man die genannten Wurzeln jetzt noch mit; auch kann man einen Löffelvoll Ragoupulver zusetzen, aber erst gegen die Letzte. Dies giebt die weiße Schü, die braune erhält man dadurch, daß man dem Bratenfleisch etliche Schnitten rohen Schinken beysetzt und mit verkochen läßt; auch muß man recht braun geröstete Rinden von weißem und vom Hausbrod, gleichfalls mitkochen lassen. Im Nothfall kann man auch die braune Farbe durch gebrannten Zucker erhöhen. M. s. noch den Art. Jus.

Schüsselpastete, s. m. unt. Pasteten.

Schwämme, s. m. Pfiffer, Champignons.

Schwartenmagen.

Man nimmt Schweinefleisch mit der Schwarte, vom Hals oder Kinnbacken, siedet es nicht allzuweich und schneidet es würfelicht. Diesem mischt man einige Löffelvoll Bratwurstgehäcke, ein Glasvoll Schweinsblut, erforderliches Salz, Pfeffer, Ingwer und Majoran bey, rührt das Ganze wohl durcheinander und füllt es in einen Schweinsmagen oder weitem Rindsdarm; läßt diesen langsam, wie andere Würste verwellen und stupft ihn dann mit einer Spicknadel. Ist der Schwartenmagen etwas erkaltet, so legt man ihn zwischen 2 Teller und beschwert ihn verhältnißmäßig. Nach 24 Stunden wird er in den Rauch gehängt, und nach 3 oder 4 Tagen kann er, ohne weitere Zubereitung, verspeißt werden. Man setzt Essig und Oel, auch eine Sardellentunke dazu auf.

Schwarzwildpret, Wildschweinfleisch, ein hochgeachteter Gegenstand auf den Tafeln, den man, warm und kalt zubereitet, gerne sieht und ißt.

Schwarzwildpret oder Wildschweinfleisch auf allerley Art zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so über-

kocht man es im Wasser und Essig und salzt es. Wenn es halb weich gekocht ist, so legt man es in einen Tiegel, oder in ein verzinntes Kasserol, gießt etwas von der Brühe darauf, worin das Fleisch überkocht worden, aber ohne Fett, thut dazu ein gutes Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen, Citronscheiben und Schaale, auch ein paar Lorbeerblätter, läßt dieses zusammen kurz einkochen und trägt es dann in eigener Soose auf. Man kann aber auch, nachdem das Schwarzwildpret im Wasser und Essig halb ausgekocht ist, solches in einen Fußhafen legen, eine Weichselsoose von gedürrten Weichseln und Wein machen, von der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht worden, dazu gießen, gewürzen und vollends auskochen lassen. Auch in dieser Soose wird das Schwarzwildpret zu Tische getragen und blos noch mit Citronenscheiben garnirt. — Will man das Schwarzwildpret blos einmachen, so schneidet man es in kleinere Einmachstücke und siedet es ebenfalls in Wasser und Essig, mit gehörigem Salze, halb weich. Nun vermengt man geriebenes schwarzes Brod mit Mehl, röstets im Schmalz braun, setzt ein Stückchen klein geschnittenen Speck und eine gehackte Zwiebel bey, röstet dies noch ein wenig mit, füllt endlich das Geröstete mit etwas Wein und der Wildpretsbrühe auf und gießts über das inzwischen in einem Fußhafen gelegte Einmachwildpret. Dieses läßt man da-

mit vollends auskochen, würzts kurz vor dem Anrichten mit geschnittener Citronenschaale und dem Safte von einer Citrone, Gewürznelken und ein wenig Zucker, läßts damit anziehen und giebts dann in der Soose zu Tische. — Will man das Schwarzwildpret kalt speisen, so wird es mit Wasser, Wein und Essig zugesetzt, gesalzen, auch klein geschnittene gelbe Rüben, Zellerie, Zwiebel und Lorbeerblätter und einige gequetschte Wachholderbeeren, dazu gethan. Dies alles läßt man mit dem Wildpret kochen, bis das Fleisch weich ist, sodann erkalten und giebt es dann mit einer kalten Senfsoose zu Tische. Die Tunke oder Soose bereitet man aus 2 Eßlöffelvoll Senf, eben so viel weißen Wein, dem Safte und dem auf Zucker Abgeriebenen einer Citrone, und einem Löffelvoll reinem Provenseröle. Dies rührt man alles untereinander, so ist die Tunke fertig, die man hierher und auch sonst noch zu allen kalten Braten aufsetzen kann.

Schwarzwildpret zu sulzen.

Hierzu ist ein Brust- oder Rippenstück das beßte. Man hackt das Fleisch in kleine Stücke und setzt diese mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, Salz und etlichen Lorbeerblättern zum Feuer. So wie das Fleisch weich ist, legt man es auf eine flache Schüssel und schneidet Knochen und Beiner heraus. Die erforderliche Sulze bereitet man aus 4 zerhaue-

nen Kalbsfüßen, die man mit Essig, Wein und der Brühe, worin das Wildpret gesotten hat, zum Feuer setzt und sieden läßt. Während dem Sieden setzt man etwas ganzes Gewürz, etliche Citronenscheiben und ein paar Zwiebeln dazu. So wie die Füße weich gekocht sind, wird die Sulzbrühe durch einen Seiher in einen Fußhafen gegossen, das Fett davon rein abgeschöpft und die Sulze auf Kohlen warm erhalten. — Nun wird das Weiße von 6 Eyern zu Schnee geschlagen, an die Sulze gerührt, bis sie gerinnt und dann durch einen eigends verfertigten Filtrirbeutel, oder durch eine aufgespannte Serviette gegossen. Das abgekochte Wildpret wird auf eine Porzellan- oder Steingutplatte gelegt, so, daß die Schwarte in die Höhe sieht. Ist die Sulze etwas abgekühlt, so gießt man sie über das Wildpret und garnirt, wenn sie bestanden ist, dasselbe mit Citronenscheiben, Rosmarinzweigen, Lorbeerblättern und Mandeln. Soll die Sulze in eine Form gegossen werden, so muß die Schwarte des Wildprets unter sich zu liegen kommen, damit sie beym Umstürzen der Form nach oben sieht. Ueberhaupt ist beym Sulzen zu merken, daß man in die Schüssel oder Form, worin Fleischgegenstände eingesulzt werden, von der warmen Sulze vorher einen Theil, ungefähr eines Fingers hoch, gießt, die e bestehen läßt und darauf erst die Gegenstände legt, die eingesulzt werden sollen.

Schwarzwildprets- oder Wilden-schweinskopf herzurichten.

Der Wildschweinskopf wird unten am Rüssel, der Länge nach, aufgeschnitten und die Zunge heraus gelöst, sonach der Kopf ein paar Stunden lang in kaltes Wasser gelegt. Nun wäscht man ihn sauber aus und legt ihn in einen Kessel oder Hafen, worin er Platz genug hat, gießt drey Theile Wasser und einen Theil Esig daran, soviel, daß der Kopf ganz damit bedeckt ist; thut erforderlich Salz, 1 Loth ganzen Pfeffer, 1/4 Loth ganze Gewürznelken, eine Handvoll Wachholderbeere nnd Lorbeerblätter, dann 6 kleine Zwiebeln daran. Das Geschirr wird gut bedeckt und man läßt den Kopf ziemlich einkochen. Das was sich eingekocht hat, ersetzt man mit rothen oder weißen Wein und kocht den Kopf darinnen vollends fertig und weich. Nun nimmt man das Kochgeschirr mit dem Kopfe vom Feuer und läßt diesen darin in der Brühe kalt werden und etliche Tage liegen. Soll nun der Kopf aufgetragen werden, so hebt man ihn aus der Brühe, setzt ihn auf einen Trenschirteller und putzt ihn recht rein ab; man garnirt ihn auch zierlich mit Blumenkränzen, legt auf die Schussel, auf der er aufgetragen werden soll, eine gebrochene Serviette und setzt den Kopf darauf. — Man giebt kalte Senf- oder auch Sardellensoose, als Tunke, dazu.

Swarzwildpret lange aufzubewahren.

Die Wildpret-Fleischstücke, die man aufbewahren will, richtet man zu 2, 3, höchstens 4 Pfunde schwer in der Größe und schneidet die größten und stärksten Beiner heraus. Nun zerhaut man 5 oder 6 Kälberfüße, setzt diese mit Essig, Kochwein und Wasser, zu gleichen Theilen, nebst gehörigem Salze, einer Handvoll Wachholderbeeren zerquetscht, zum Feuer und siedet die Füße ganz weich. Ehe sie ganz fertig sind, schüttet man ein paar Löffelvoll Kräuterpulver daran, läßt sie damit fertig kochen und nimmt sie sodann aus dem Topfe vermittelst eines Schöpflöffels. In die Brühe legt man nun das Schwarzwildpret, läßt es darin nur so lange sieden, als Zeit zum Sieden eines harten Eyes erforderlich ist. Sonach werden die Fleischstücke wieder herausgenommen und wenn sie erkaltet sind, in einen steinernen Hafen gelegt und mit Salz und Kräuterpulver bestreut. Die Sulzbrühe wird, ehe sie ganz erkaltet ist, darüber gegoßen, das Gefäß bedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Auf diese Weise kann man das Schwarzwildpret ein halb Jahr und länger aufbewahren, besonders wenn man die Sulzbrühe oben mit Hammelsfett, nur halbfingersdicke, begießt. Will man von dem Wildprete kochen, so bricht man den Ueberguß auf, nimmt das erforderliche Fleisch heraus, zerläßt den aufgebrochenen Ueberguß gelinde am Feuer und schüttet ihn dann wieder zu dem

Ganzen, damit die aufgebrochene Stelle wieder verschlossen wird.

Schweinefleisch. Für den Küchengebrauch folgt es gleich nach dem Rindfleisch und leidet eine Menge Zubereitungen; es liefert den Speck, den so großen Nothhelfer in der Küche; giebt die beßten Würste und ist gesalzen und geräuchert eine sehr angenehme Speise. Die gewöhnlichen Zubereitungsarten des Schweinefleisches und der Würste, sind allbekannt, ich übergehe daher diese und gebe andere, die weniger bekannt sind.

Schweinebraten, eingebaizter.

Man nimmt den vordern Schinken von einem etwas starken zahmen Frischlingsschweine, löst die Haut oder Schwarte davon ab, doch so, daß das Fett daran gelassen wird. Hernach wird der Schinken gesalzen, in Weinessig gelegt, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und gestossenen Wachholderbeeren bestreut und so acht Tage lang, unter alltägigem Umwenden, in der Baize liegen gelassen. Zum Kochen kommt dieser Schinken aus der Baize in einen Stollhafen oder Rein und wird erst ein wenig mit etlichen Zwiebeln und ein paar Löffeln voll Wein gedämpft. Nachdem dieses geschehen ist, gießt man die Baize oder Brühe, worin der Schinken gelegen hat, durch einen Seiher oder Durchschlag über diesen, setzt ein paar ganze Ge-

würznelken und ein klein Stückchen Zimmt bey und brät dann den Schinken vollends wohlverdeckt aus.

Schweinebraten-Haschee.

Die Bratenstücke werden mit einem Hackmesser klein gehackt und in eine Kasserole mit fein gehackten Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, Kapern, Butter, einem Lorbeerblatt, ein paar gehackten Sardellen (oder Hering) und fein geschnittener Citronenschaale, gethan. Auf dieses gießt man Wein und Fleischbrühe, thut geriebene Semmel daran und läßts kurz einkochen. Auf diese Art kann auch das Gehackte vom Kalbsbraten gemacht werden.

Schweinefleisch zu dämpfen.

Man läßt ein gutes Stück Butter in einem Kasserol zerschmelzen, legt das Fleisch hinein, würzt es mit Salz, Nelken und Pfeffer, thut auch klein geschnittene Citronenschaalen und ein paar Messerspitzenvoll Mehl und Fleischbrühe daran, läßt es wohl dämpfen und gießt, wenn das Fleisch bald fertig ist, ein wenig Wein dazu, daß es eine kurze Sooße giebt, die man über das Fleisch, wenn vorher das Fett davon abgeschöpft worden, anrichtet. Man giebt geviertelte Citronen mit zu Tische.

Schweinefleisch mit Wildpretsbrühe.

Man kocht das Fleisch scharf gesalzen, doch

aber nicht zu weich. Indessen wird Brod gerieben, in Butter geröstet und wenn es fast gelb ist, thut man Zwiebeln und in Würfeln geschnittenen Speck dazu, rührt solches mit dem Brode gut untereinander, gießt etwas Essig zu dem Gerösteten und thut Jngwer, Pfeffer, Nelken, Citronenschaalen, Lorbeerblätter und einige Waholderbeeren hinzu. Dieses wird nun mit der Brühe von Schweinefleisch verdünnt und das Fleisch darinnen vollends fertig gekocht. — Wenn man statt der Wachholderbeeren und der Lorbeerblätter, Kapern zusetzt, auch ein wenig Wein zugießt, wird die Brühe noch besser. Zu dieser Zubereitung soll das Fleisch von einem gesengtem Schweine genommen werden.

Schweinebraten mit Hering.

Hierzu ist ein Rippenstück oder der Halsbraten erforderlich. Man putzt einen Hering, grätet ihn aus und schneidet kleine Stücke daraus, in der Größe der Speckschnitten, womit man gewöhnlich zu Spicken pflegt. Diese Heringsstücke bestreut man mit gestossenen Pfeffer und Ragoupulver und steckt sie, vermittelst der Einstiche mit einem spitzigen Messer, in das Fleisch, bis der ganze Hering auf diese Art verspickt ist. Nun wird ein Kalbsnetz ausgebreitet, die eine Seite des Bratens mit Salz und Pfeffer bestreut und auf das Netz gelegt, die obere Seite aber belegt man mit Citronenscheiben, wickelt den ganzen Braten in das

Netz, steckt ihn an den Spies, oder legt ihn auf ein Röstchen in eine Bratpfanne und brät ihn langsam. Ist er fertig, so wird er samt dem Netze angerichtet und aufgetragen, auch gewöhnlich zu sauerem Kraute gegeben.

Schweinerippen auf dem Rost gebraten.

Die Rippen werden gekocht und wenn sie fertig sind, heraus genommen, mit geriebener Semmel, Salz und Pfeffer bestreut und auf den Rost gelegt, damit solche braungelb werden. Nun macht man von braun gebranntem Mehle, Salz, Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, Wein, Fleischbrühe und Essig eine Brühe, gießt solche, wenn sie gekocht hat, in eine Schüssel und legt die gebratenen Rippen darauf.

Schwein-Karbonade.

Statt daß man, wie obenstehend, die Karbonaden auf den Rost legt und abbräunt, legt man sie in einen Fußhafen und brät sie in Butter ganz fertig, weswegen sie auch vorher nur halb abgekocht werden. Man kann die Sorse dazu, wie die oben beschriebene machen, oder auch eine Hiefensoose dazu geben. Eigentlich werden die Karbonaden als Auflage zu den grünen Gemüßern gegeben.

Schweinekopf wie einen wilden zuzurichten.

Man löset den Kopf, ehe das Schwein

gebrühet wird, ab, senget solchen wie einen wilden, bricht den Halsknochen aus, macht einen kleinen Einschnitt in die Mitte der Haut von der Hirnschale und löset die obere und untere Haut des Rüssels ein wenig ab. Man läßt den Kopf eine Nacht durch in frischem Wasser liegen und setzt ihn dann mit Wasser und Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Rosmarin, Salbey, Salz, ganzen Pfeffer, Nelken, Ingwer und Wachholderbeeren, aus Feuer, und läßt solchen ein paar Stunden sieden. — Nun gießt man, so viel sich eingesotten hat, guten Wein dazu, läßt den Kopf damit auskochen und in der Brühe kalt werden, nimmt ihn dann heraus, putzt ihn ab und garnirt ihn wie einen wilden Schweinskopf. Wenn man den Kopf von einem ohnehin ganz gesengtem Schweine nimmt, so ist es besser; man kann auch die übrigen Stücke eines solchen Schweins, gerade wie Schwarzwildpret herrichten.

Schweinekopf=Sulze oder Preßkopf.

Sowohl der Kopf als die Zungen werden entweder frisch beym Schlachten, oder aus dem Salze weich gekocht, rein gemacht, und in grobe längliche Streifchen geschnitten. Die Schale von einer Citrone wird ganz dünne geschnitten, etwas von Pfeffer, Nelken, Salz und Kümmel dazu gethan und Alles wohl untereinander gemengt; dann schlägt man es in eine Serviette, bindet solche mit Bindfaden zusammen,

hängt sie an einem Stäbchen noch eine Viertelstunde in die Brühe, in welcher der Kopf weich gekocht worden, und läßt es darin über dem Feuer anziehen. Nun wird es herausgenommen, auf eine Serviette, eine abgekochte Speckschwarte unten hin gelegt und die Massa ordentlich darauf gethan, auch alles hübsch rund und gleich gestrichen, mit einer Speckschwarte bedeckt und zwischen zwey Brettern gepreßt. — Nach dem Erkalten kann es sogleich gespeißt werden. Man giebt Essig, Oel und Pfeffer dazu.

Schweinsschlegel gebraten.

Dieser geräth besser im Ofen, als am Spiesse. Man legt ihn etliche Tage zuvor in Essig, worein man Salz thut. Wenn er auch 8 Tage darin liegt, so schadet es nichts. Dann wird er in die Bratpfanne gelegt, mit Wasser und Salz, ferner auch mit dem Fette, welches heraus brät und mit ein wenig Essig und Wein begossen und so fertig gebraten. Die Schwarte bleibt darauf, bis der Braten fast fertig ist, dann zieht man die Schwarte ab und kerbt den Braten ein, damit er braun wird. Man kann auch die Schwarte auf dem Braten lassen und ihn so einkerben. Auch kann man ihn mit einer Brodkruste zurichten, indem man geriebenes, schwarzes Brod und geriebene Citronenschaale oben über den Braten streut und ihn in dem Ofen, unter fleisigem Begießen, fertig bra-

ten läßt. — Auch läßt sich dieser Braten mit der nachstehend beschriebenen süßen Soose serviren. Man röstet zwey Rührlöffelvoll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, rührt dieses mit Wein und Fleischbrühe zu gleichen Theilen an, gießt auch einen Schöpflöffelvoll Bratenbrühe ohne Fett daran. Ein paar Loth gewaschene und ausgekörnte Rosinen und eben so viele Weinbeere, mit einem Stückchen Zucker, etwas gestoßenen Gewürznelken und Zimmt, auch geschnittenen Citronenschaalen, werden noch dazu gethan und man läßt die Soose aufkochen. — Nun legt man den Braten auf die Schüssel, gießt die Soose darüber und richtet es so, daß die Rosinen und Weinbeere darauf vertheilt liegen bleiben.

Schweinsnieren, gebraten.

Man wässert die Nieren, häutet sie ab und schneidet sie in der Mitte, der Länge nach, voneinander; spickt sie mit klein geschnittenem Speck und streut Salz, Pfeffer und Gewürznelken darüber. Nun läßt man in einer flachen Pfanne ein Stückchen Butter zergehen, legt die Nieren hinein und streut das etwa zurücke gebliebene Salz und Gewürze darauf, auch etwas Semmelmehl und läßt sie langsam und saftig fertig braten. Beym Anrichten drückt man Citronenschaalen darauf und gießt die wenige Bratenbrühe darüber. Die Hammelsnieren können eben so zugerichtet werden.

Schweinszungen zuzurichten.

Man siedet die Zungen weich, zieht ihnen die Haut ab, läßt Butter zergehen und wenn solche anfängt braun zu werden, legt man die Zungen hinein und röstet sie darin. Dann werden sie in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und etwas von der braunen Butter aus der Pfanne dazu gethan. Hernach gießt man etwas Fleischbrühe und Weinessig dazu, thut Ingwer und Pfeffer hinein und läßt sie damit ein wenig aufsieden; richtet an und giebt sie mit eigener oder einer Senfsoose besonders zu Tische.

Schwemmklöschen.

Man weicht einen Weck oder Semmel in Wasser ein, drückt solche wieder aus und röstet sie in ein wenig Schmalz so lange, bis sie sich von der Pfanne löst. Nun rührt man 3 Eyer, einen Eßlöffelvoll feines Mehl, etwas Salz und Gewürz dazu, setzt auch ein wenig klein geschnittenen Schnittling zu, formirt und siedet diese Klöschen, gleich den Butterklöschen, in der Fleischbrühe. Sie dienen blos zur Suppe, sie können allein oder mit mehr Gegenständen vermischt gegeben werden.

Semmelmehl, Semmelbrösel, Reibmehl, ist das aus Milchbrod, Wecken oder Semmeln, wenn sie altgebacken sind, durch das Reiben auf dem Reibeisen erhaltene Mehl, dessen Anwendung in der Küche vielfach und von

entschiedenem Nutzen ist. Meistens ist das Semmelmehl Speisezuthat, nur wenig Speisen werden davon gemacht.

Semmelklöse, s. m. unter Klöse.

Semmelmus, Semmelbrey, eine allbekannte einfache Speise aus Semmelmehl und Milch, die gleich andern Breygattungen behandelt wird.

Senf, eine bekannte Tunke oder Soose, dessen man sich zu mehrern Fleischspeisen, zu Fischen, Würsten, zu Soosen u. s. w. bedient. Man bringt den Senf aus England, Frankreich, Oestreich und noch mehr andern Orten, man kann sich solchen aber auf nachstehende Art selbst bereiten.

Rezept zum Senfbereiten No. 1.

Ein Pfund Senfpulver wird mit einem Viertelmaas kochendem Weinessig übergossen, mit einem hölzernen Spatel oder Löffel wohl zerührt, daß keine Klumpen bleiben. Ueber dieses gießt man etwas kalten Weinessig, damit sich auf der Oberfläche des Senfs keine Haut ansetzt. Das Gefäß, worinnen der Senf angerührt worden, am beßten ein steinerner Topf, wird mit dem Senf eine Nacht hindurch auf eine warme Stelle gestellt. Tags darauf setzt man der angerührten Senfmasse 3/4 Pfund Syrup oder Zucker bey und würzt solche mit 1/2

Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, 1/2 Loth Nelkenpfeffer und das Gelbe von einer Citrone, alles wohl gestoßen und zerschnitten. Will man den Senf verdünnen, so kann dies mit Wein geschehen. Man verwahrt diesen Senf in Bouteillen oder Steinflaschen, die man wie gewöhnlich verpfropft. Wenn man eingesottenen Weinmost haben kann, so ist der viel besser zum Aufgießen des Senfs, als Zucker und Syrup. — Gleich nach der Weinlese ist der zur Honigdicke eingesottene Weinmost in allen Orten, wo Wein gebaut wird, in Menge zu haben. Er dient auch sonst noch zu Soosen vortrefflich in der Küche.

Senfrezept No. 2.

Man nimmt: 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, vier zerschnittene Lorbeerblätter mit einem halben Maas Weinessig übergossen und in einem bedeckten Gefäße eine halbe Viertelstunde lang gekocht, durchgeseiht und dann 8 Loth Senfmehl kochendheiß damit angebrüht. Die Mischung wird hierauf in einem flachen Geschirre mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis sie zu einem dicken Brey geworden ist, worauf man 8 bis 10 Loth fein gestoßenen Zucker, 1/2 Quintchen Nelkenpfeffer, 20 Gran Gewürznelken und 1/2 Quintchen Zimmt gepülvert, beymischt. Die Massa muß sodann in einem steinernen, gläsernen oder porzelanenen Gefäße gut verwahrt werden.

Senf auf französische Art No. 3.

Es werden Quitten weich gekocht, sodann geschält und das Mark von dem Kernhause abgeschabt. Man nimmt dann 1/2 Pfund dieses Marks und 1/2 Pfund gelbes Senfmehl, kocht letzteres in mit Wein verdünntem gesottenen süßen Weinmoste und läßt endlich auch das Quittenmark mit aufkochen. — Zum Gewürze nimmt man 1 Quint gestoßene Gewürznelken, eben so viel Ingwer und, nach Belieben, Koriander, Anis und Fenchel, von jedem 1/2 Lth., sämtlich recht fein gestoßen. Alles dies rührt man wohl untereinander und verwahrt den Senf zum Gebrauche. — Um dem Senf das Rauhe zu benehmen, löscht man, nachdem er angerührt ist, ein glühendes Eisen darin ab und rührt ihn, bis er wieder kalt ist; dies geht aber nur mit den Senftsorten No. 1. und 2. an, bey No. 3. muß blos das Raue durch langes Rühren benommen werden. Zu No. 1. und 2. nimmt man auch halb braunes und halb gelbes Senfpulver, bey No. 3. aber nur gelbes allein. In Selterwasserkrügen aufbewahrt, hält sich an einem kühlen Orte der Senf am besten. Ist oder wird er zu dicke, so hilft man bey No. 1. und 3. mit Most, bey No. 2. aber mit Essig nach.

Serveladewurst, s. unter Würsten.

Skorzonaerwurzeln.

Sie sind eine angenehme und gesunde Speise und werden nachstehend behandelt. Man schabt von den Wurzeln die schwarze Haut ab, legt sie nach und nach, wie man sie schabt, in lauwarmes Wasser, in das man einen Löffelvoll Mehl und eben so viel Essig gerührt hat, damit die Wurzeln weiß bleiben. Sind sie alle geschabt, so wäscht man sie heraus und setzt sie mit kalter Fleischbrühe zum Feuer. — Sind sie weich, so röstet man Mehl im Butter hellgelb, rührt das Mehl mit der Brühe an, salzt und würzt diese und läßt sie mit den Wurzeln noch ein wenig kochen. Will man aber Kalb- oder Lammfleisch, junge Hühner oder Tauben, mit den Skorzonaerwurzeln kochen, so werden sie mit Wasser zugesetzt, gesalzen und nicht ganz weich gekocht, sonach das Wasser abgegossen. Nun wird das in Butter geröstete Mehl mit Fleischbrühe angerührt und an die Wurzeln gegossen; diese werden nun mit dem vorher halb abgekochten Fleisch oder Geflügel, vollends fertig gekocht und auch mit demselben aufgetragen.

Soja, s. m. Champignonsaft.

Soosen oder Brühen finden sich schon einige unter dem Namen Brühe und sonsten noch angegeben, die übrigen folgen hier nach.

Abricosensoose.

Man schält reife Abricosen, kernt sie aus und kocht sie in Wein und Wasser, nebst Zucker, in einer messingen Pfanne weich, schöpft behutsam den Schaum ab und treibt nun die Soose durch einen Durchschlag. So wie sie kalt ist, giebt man sie zu allerley kalten Braten und Geflügel als eine Tunke. Man rechnet auf jede Person am Tische eine Abricose und richtet sich mit Zucker und Wein nach der Zahl der Abricosen die man zu kochen hat.

Austernsoose, s. m. unter Brühen.

Buttersoose.

Ein Stück Butter wird in einem Fußhafen gelegt und man läßt damit überm Feuer zwey Rührlöffelvoll Mehl anziehen; rührt es dann mit Fleischbrühe zu einer Soose an, würzt es und läßt's eine halbe Stunde kochen. Man kann diese Soose über das für sie bestimmte Gerichte gießen oder auch besonders mit auftragen.

Chocoladesoose, s. m. bey Chocolade.

Champignonsoose, s. m. bey Champignon.

Citronensoose, s. m. bey Brühen und bey Citronen.

Englische Soose.

Vier Stücke ausgegrätete Sardellen, klein geschnitten, werden mit einem Rührlöffelvoll Mehl unter 4 Loth Butter geknetet und mit Fleischbrühe über dem Feuer angerührt. Nun treibt man die Brühe durch einen Suppenseiher und setzt sie auf Kohlen, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern mit einem Löffel, wiegt Petersillkraut und ein paar Loth Kapern klein und läßt damit alles zusammen aufkochen. Diese Soose dient zu allem Fleisch und Geflügel. Unter Brühen steht auch noch eine englische Soose.

Eyersooße, s. m. bey Eyern.

Erdbeersoose, s. m. bey Weichselsoose.

Französische Soose.

Man knetet etwas Mehl unter ein Stückchen Butter und rührt es sonach in einer messingen Pfanne mit Wasser, über dem Feuer, zu einer dicklichten Soose an. So wie diese kalt geworden ist, rührt man einen Eßlöffelvoll Provenceröhl, 2 Löffelvoll Senf und eben so viel Weinessig darein, drückt das Gelbe von ein paar hartgesottenen Eyern mit einem Löffel klein und rührt es ebenfalls zu der Soose, setzt sie auf Kohlen, aber nur so lange, bis sie wohl warm geworden ist, und giebt sie zu blau gesottenen Fischen. Wem der Oehlgeschmack zu=

wider ist, der läßt das Oel weg und nimmt ein paar Loth Butter mehr und würzt die Soose mit Ragoupulver.

Gurkensoose, s. Kukumernsoose.

Heeringssoose, s. m. bey Brühen.

Hiefensoose, s. m. bey Hiefen.

Holländische Soose, s. m. unter ihrem Namen im H, und unter Brühen.

Kapernsoose.

Man nimmt 2 Eßlöffelvoll feines und eben so viel Semmelmehl, röstet beyde mit 1/4 Pf. Butter, doch ohne daß es braun wird, gießt Fleischbrühe und etwas Wein daran und läßt dies alles verdeckt, mit Nelken gewürzt, nur ein wenig kochen. Hat die Soose ihre gehörige Dicke, so gießt man sie durch einen Suppenseiher, mischt 4 Loth gewaschene und mit Zucker ein wenig aufgesottene Weinbeere darunter, thut 1/4 Pfund Kapern und ein wenig Weinessig dazu und läßt alles über dem Feuer noch ein wenig anziehen. Diese Soose wird warm zu Leberpudding und zu sauern Braten, Wildpret ꝛc. gegeben. Bey dem Artikel Brühe steht noch eine Kapernsoose.

Kirschsoose, s. Weichselnsoose, auch unter dem Artikel Brühen.

Königssoose.

Die Franzosen nennen diese Soose à la Reine, und machen viel Wesens davon. Man nimmt das Brustfleisch eines gekochten jungen Huhns, den Dotter von ein paar hartgekochten Eyern, 4 Loth süße und darunter etliche bittere Mandeln, abgezogen und stößt alles zusammen in einem Mörser fein. Hierauf röstet man mit einem Stückchen Butter einen Rührlöffelvoll Mehl gelb, fügt das Gestossene hinzu, gießt erforderliche Fleischbrühe daran, läßt es etwas durchkochen und treibt es dann durch einen Suppenseiher. Beym Gebrauch läßt man diese Soose nur heiß werden, nicht mehr kochen und giebt sie dann zu gebratenen Kapaunen und Hühnern.

Krebssoose, s. m. unter **Brühen**.

Kreensoose, s. m. unter **Brühen** die **Meerrettigbrühe**.

Kukumern= oder Gurkensoose.

Man nimmt 6 Kukumern, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und nimmt das Mark mit den Kernen, besonders die letztern, rein heraus. Hierauf schneidet man die Gurken in kleine Stücke, dämpft sie in Butter gelblicht, gießt Fleischbrühe und Essig daran, pfeffert und salzt das Ganze und läßt die Soose kurz einkochen. Man gießt sie beym Anrichten durch einen Seiher und servirt sie zu

Hammel- und Lammfleisch. Unter **Gurken** steht noch ein Rezept dazu.

Kräutersoose.

Man schneidet Zwiebeln, Schalotten und Citronenschaalen in gleichen Theilen klein, dann auch eine Portion Thymian und Basilikum, dünstet es mit Abschöpffett oder Butter, stäubt ein wenig Mehl darein und läßt es noch ein wenig dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe und ein wenig Essig und Citronensaft darunter, läßts aufsieden, und die Soose ist fertig. Im Winter müßen getrocknete Kräuter genommen werden, da es an grünen fehlen würde, oder man nimmt, statt den Kräutern, Ragou- und Kräuterpulver. Man giebt diese Soose zu gekochtem Schweine- Lamms- und Hammelsfleisch und läßt sie, nachdem sie fertig gekocht ist, durch einen engen Seiher laufen, ehe man sie aufträgt.

Kümmelsoose, s. m. unter **Brühen**.

Mandelnsoose.

Man nimmt 4 Loth abgezogene süße und dazu etliche bittere Mandeln, stößt sie, thut einen Löffelvoll Mehl und ein paar Eßlöffelvoll Milch dazu, rührt es in einer messingen Pfanne glatt und schlägt nach und nach 4 Eyerdottern hinein. Nun gießt man eine halbe Maas Milch dazu, zuckert das Ganze erforderlich und

läßt die Soose, unter beständigem Umrühren, kochen. Man giebt sie zu süßen Speisen, besonders Mehlspeisen. Mit Weglassung der Mandeln und Zusatz von 4 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, bereitet man auf die nämliche Art die Milchsoose, die zu süssen Mehlspeisen gegeben wird.

Meerrettigsoose, s. unter Brühen.

Morchelnsoose.

Man wäscht und reinigt ein paar Händevoll frische Morcheln, übersiedet sie und legt sie in kaltes Wasser. Aus diesem werden sie herausgenommen und ausgedrückt, klein geschnitten und mit einer reichlichen Portion gehacktem Petersillkraut vermengt. Nun röstet man einen Löffelvoll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, dämpft die Morcheln darin und gießt einen Schöpflöffelvoll gute Fleischbrühe daran, salzt und würzt es und läßt es zusammen durchkochen. Diese Soose ist gut zu Kalbfleisch und Hühnern, auch zu Reis- und Semmelpuddings.

Petersiliensoose.

Man läßt in einem Tiegel Abschöpffett oder Butter zerschleichen, bringt eine Handvoll klein gewiegtes Petersilienkraut und ein wenig Citronenschaale dazu und läßt es blos anlaufen; stäubt dann einen Löffelvoll Mehl darein und läßt's unter beständigem Umrühren, dün-

sten; gießt gute Fleischbrühe darauf, so viel als nöthig ist, salzt sie, läßt alles aufkochen und frikasirt es mit 2 Eyerdottern, so ist die Soose fertig. Sie dient zu Kalb- Lamm- und Hammelfleisch.

Pflaumensoose, s. m. unt. Brühen.

Polnische Soose, s. unt. Brühen.

Pomeranzensoose.

Die Schaale von einer süßen Pomeranze wird auf einem Reibeisen abgerieben, das Weiße abgeschält und weggeworfen, das Mark aber in Scheiben geschnitten und die Kerne heraus genommen. In einem messingen Pfännchen rührt man einen Löffelvoll Mehl mit Wasser an, gießt 1/4 Maas Wein zu und fügt das Abgeriebene und das Mark der Pomeranze bey; zuckert die Soose nach Erfordern, läßt sie kochen und zieht sie endlich mit 4 Eyerdottern, ohne weiteres kochen, ab. Man kann diese Soose zu süßen Gemüßern geben.

Rahmsoose.

Man nimmt etwas Butter, doch nicht so viel, als zu andern Soosen, nur ganz wenig Mehl, ein paar Eyerdotter, Muskatenblumen und ein wenig Salz, knetet es zusammen und rührt es mit süßem Rahme über dem Feuer ab. Diese Soose ist vorzüglich über gesottene Fische Stockfische rc. zu gebrauchen; dann mischt man

aber etwas klein gehackte Petersilie darunter. Soll sie aber über Mehlspeisen angewendet werden, so thut man beym Anrichten Zucker und Zimmt hinzu. Die nämliche Soose, nur statt mit süßem mit saurem Rahme angerührt, dient über gebratenes Wildpret; doch muß sie mit der Wildpretsbratenbrühe vermischt, oder der Wildbraten damit begoßen werden.

Robertsoose.

Man knetet in ein Stück Butter ein paar Eyerdotter, Senf, Citronenschaale, ein wenig Weinessig und Zucker miteinander ab, und rührt es mit Fleischbrühe, oder mit Wein und Wasser, über gelindem Feuer zu einer sämigen Soose an, die man dann über mehrere gesottene Fleisch- und Geflügel-Gattungen geben kann. Mit Wein oder Wasser angerührt, muß diese Soose noch mit Schalotten, Kapern und Sardellen versetzt werden; sie heißt dann bey den Franzosen Sauce Remolade. Die erstere Art nennt man die gelbe Robertsoose. Nun hat man noch eine Abänderung, die man die braune Robertsoose zu nennen pflegt, welche auch die nämliche Bereitung hat, nur blos Zwiebeln werden zugesetzt, das Mehl im Butter recht braun geröstet und zuletzt die Soose mit Essig und Zucker pikant gemacht.

Remoladesoose, wird ganz wie die vorstehende Soose zubereitet. Man giebt sie

kalt zum Rindfleische und warm zum Geflügel, so auch die braune Robertsoose.

Sardellensoose, s. m. unt. Brühen.

Schalottensoose, s. m. bey Chalotten.

Schneckensoose, s. m. unter Brühen.

Senfsoose.

Es wird guter Senf in einen tiefen Tiegel geschüttet, etwas weißer Wein dazu gegossen, ferner ein Stück Zucker und etwas Butter dazu gethan, und so eine Viertelstunde durchgekocht. Auch kann die Senfbrühe blos mit Butter und einem kleinen Stück Zucker gemacht werden. Bey dem Artikel Brühe ist noch eine Senfsoose beschrieben.

Trüffelnsoose.

Diese Soose pflegt man über abgehobenes oder übrig gebliebenes gebratenes Geflügel aller Art zu machen. Zwey Loth Trüffeln werden in Wein gekocht, ein Löffelvoll Mehl in Butter gelb geröstet, Schalotten und Speck fein geschnitten und zugleich mit dem Mehle gedämpft. Nun gießt man die gesottenen Trüffeln, sammt dem Weine und einem Schöpflöffelvoll guter Fleischbrühe an das Mehl, legt ein paar Citronenscheiben, etwas Gewürz und Bratenbrühe bey und läßt das übrig gebliebene Geflügel, oder andern Braten, in dieser Soose

mit aufkochen, so ist es besser als ein Ragou. Man kann auch noch Ragoupulver den Trüffeln beymischen.

Weinsoose.

Man rührt ein Viertelpfund Butter, mit 8 Eyerdottern durcheinander, thut einen Löffelvoll Mehl, eine auf Zucker abgeriebene Citronen- oder Limonienschaale und Zucker nach Belieben dazu, und läßt alles mit einer Bouteille weißen Wein, unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Man kann diese Soose auch verändern und Rosinen und Weinbeere darinnen mit aufkochen lassen, dann muß aber Zimmt als Gewürz dazu kommen. Sie dient zu Puddings, Eyerkuchen und anderem Schmalzbackwerke von Eyern, und man kann auch die Hälfte oder den vierten Theil davon machen. Unter Brühen steht noch eine Soose von rothen Wein.

Weichselsoose.

Da von den süßen Kirschen allein keine gute und pikante Soose herzustellen ist, so nimmt man in der Jahrszeit, wo es Kirschen und noch keine Weichseln giebt, halb süße Kirschen und eben so viele gedürrte Weichseln. — Man stößt beyde mit samt den Kernen, röstet etliche Semmelschnitten in Schmalz und setzt diese in halb Wein und halb Wasser zum Feuer und läßts eine Stunde lang kochen. Sofort

treibt man die gesottene Brühe durch einen Seiher und gießt von der durchgetriebenen Brühe immer wieder auf das Gestoßene, bis alles Flüßige ganz durchgetrieben ist. Nun versetzt man die durchgetriebene Soose mit Zucker, Zimmt und geschnittenen Citronenschaalen, läßt sie über dem Feuer noch ein wenig anziehen, so ist sie fertig. So wie man keine frische Weichseln mehr haben kann, macht man die Soose immer von gedürrten und setzt dann mehr Wein und Zucker zu. Man sehe auch noch Kirschensoose nach bey Kirschen.

Weiße Soose (Sauce blanche) s. m. unter Brühen.

Zelleriesoose, desgleichen.

Zwiebelsoose, s. m. bey Zwiebeln.

Spanferkel, gebraten.

Wenn das Spanferkel rein gemacht und zum Braten vorgerichtet ist, so darf es nicht mehr gewaschen, auch aussen nicht gesalzen werden. Man macht unten am Halse einen Einschnitt und nimmt die Drossel heraus; reibt in diese Oeffnung Salz und Pfeffer, so wie auch in den Leib ein. Nun kommt das Ferkel an den Bratspies und mit diesen an das volle, hellbrennende Feuer, wo es durch den Bratenwender immer gleich gedreht werden muß. So wie es anfängt gelb zu werden, muß man auf

die sich nun zeigende Blasen acht geben und diese fleisig aufstupfen. Brät sich Fett aus, so muß dies immer weggeschafft werden. Wenn die Haut sich zu trocken zeigt, so überfährt man sie mit einer Speckschwarte. In einer Stunde kann das Ferkel fertig gebraten seyn. Man kann es auch im Bratofen und bey dem Bäcker im Backofen mit der nämlichen Vorsicht braten.

Spanferkel frikassirt.

Man schneidet das Ferkel in Stücken, läßt es in einem Topfe mit siedendem Wasser aufkochen, legt es dann in kaltes Wasser und zieht ihm die Haut ab. Hierauf bestreuet man das Fleisch mit Mehl und brät es im Butter braun, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut Muskatenblühten, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Salz daran und kocht es damit fertig. Will man anrichten, so werden etliche Eyerdottern in Essig abgequirlt und die Brühe damit dicklicht gemacht. Nur muß man sich vorsehen, das Fleisch nicht zu weich zu kochen, welches gar leicht geschehen kann, wenn man nicht genau Acht hat.

Spanferkel in Gallerte.

Man hauet das Spanferkel der Länge nach von einander und schneidet es zu Stücken, legt solche etwa eine Stunde lang in kaltes Wasser und kocht sie dann in Wasser, Wein und ei-

nem halben Schoppen Weinessig mit ganzem Pfeffer, Muskatenblühten, Citronenschaalen, Lorbeerblättern, Salz und ein wenig Hausenblase fertig. Nun richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett von der Brühe, gießt solche durch ein Tuch über das Fleisch und läßt Alls kalt werden. Man speißt es mit einer Senf- oder Sardellensoose kalt. Wenn man das Spanferkel halb fertig brät, in Stücken schneidet und in Fleischbrühe, Wein und Essig fertig kocht, und dann damit verfährt, wie oben gelehrt, so wird es noch besser.

Spanferkel geräuchert.

So wie das Spanferkel hergerichtet von dem Metzger kommt, wird es gespalten, der Kopf ganz abgehauen und besonders mit den Füßen zu einer Sulze verwendet. Die beyden Hälften werden, wie gewöhnlich eingesalzen und 3 bis 4 Tage im Salze liegen gelassen, nur einmal in dieser Zeit umgewendet. Nun umbindet man die Stücken mit Papier, stupft in dieses kleine Löcher, und hängt sie dann in den Rauch, in welchem man sie 10 bis 12 Tage hängen läßt. Jetzt wird das Fleisch abgenommen und zum Gebrauche aufbewahrt. Man kocht es, nach Erfordern, in ganzen Stücken oder zertheilt, gleich einem Schinken, in Wasser nur wenig, oder verspeißt es, seiner Zartheit wegen, roh und ungekocht, gleich einem rohen Schinken.

Spargel zu kochen.

Der Spargel wird, wie gewöhnlich, vorgerichtet, unten etwas abgeschnitten und abgeschabt und in kleine Büschel gebunden. In einem Fußhafen macht man Wasser kochend, salzt es wohl und läßt die Spargelbüschel darinnen nicht ganz weich sieden, damit dem Spargel die Köpfe nicht abfallen. Das siedende Wasser wird nun etwas ab= und kaltes darauf gegossen; man nimmt den Spargel heraus, legt die Büschel in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Der Spargel ist nun vorbereitet, um als Salat oder als Gemüße gegeben zu werden. Man legt ihn zierlich auf eine Schüssel, die Köpfe alle einwärts und begießt ihn, wenn er zu Salat dienen soll (m. s. diesen unter Salat), mit Essig und Oel, soll er aber mit einer Soose als Gemüße aufgetragen werden, mit dieser warm.

Spargel mit brauner Butter.

Wenn der in Wasser abgekochte Spargel auf der Schüssel angerichtet ist, gießt man braune Butter, in welcher zuvor geriebene Semmel geröstet worden, darüber. Oder: man läßt Butter zergehen, drückt Citronensaft hinein, gießt sie über den Spargel und streuet noch etwas Muskatenblumen darauf. Auch kann man den Spargel abkochen, rein ablaufen und sodann in einem Fußhafen in brauner Butter und Fleischbrühe abschwitzen lassen. — Beym Auftragen

kann man Pfeffer und Essigbrühe dazu geben, auch Eyer= Citronen= und Weinsoose dient warm vortrefflich dazu.

Spargelkuchen, s. bey Austernkuchen.

Spargel gebacken.

Hierzu muß man den größten Spargel nehmen, von solchen das Weiße unten ganz abschneiden, den Spargel gehörig in Salzwasser brühen und kalt werden lassen. Nun nimmt man 1/4 Pfd. feines Mehl, rührt solches mit 2 Eyern und einem Gläschen Wein, gleich einem Omelettentaig ab, tunkt den Spargel in den Taig und bäckt ihn im heißen Schmalze schön gelb.

Speck. Dieses nothwendige Küchenbedürfniß hat man frisch, geräuchert und gesalzen; es muß durchaus von frischer und guter Beschaffenheit und ja nicht gelb oder ranzig seyn, hat man dies bey seinem Speckvorrathe zu besorgen, so muß man solchen in Zeiten ausschmelzen und frischen anschaffen.

Speckfarse.

Ein halb Pfund Speck, 1/2 Pf. Kalbsleber, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, einige Schalotten und die Schaale einer halben Citrone, alles fein gehackt und mit Wein und Weinessig zu einem dicken Muse angerührt,

giebt die Speckfarse. Man würzt sie mit Salz, Pfeffer und Nelken und verwendet sie zum Füllen kleiner Pasteten und der Rolletten vom Rind- und Kalbfleische.

Speckküchlein und Speckkuchen, s. m. unter Küchlein und Kuchen.

Spiegelküchlein, s. Hiefenküchlein.

Spinat.

Man putzt und wäscht den Spinat und setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, läßt ihn 15 Minuten sieden, seiht ihn ab und gießt frisches Wasser darüber. Nun drückt man ihn aus, wiegt ihn klein, läßt in einem Fußhafen Abschöpf- Gänse- oder Schweineschmalz zerfließen und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rührt den Spinat darein und läßt ihn eine Weile dünsten; gießt gute Fleischbrühe daran, rührt Salz und Bratenbrühe darunter und läßt ihn ganz fertig kochen. Man giebt ihn allein, auch mit gebackenen Bavesen oder andern Auflagen, besonders mit weich gebackenen Eyern oder sogenannten Ochsenaugen. Wenn man unter den Spinat Schnittlauch mitkochen und etwas klein geschnittenen Schnittlauch, oder klein geschnittene Zwiebeln mitdünsten läßt, so wird er wohlschmeckender. Man kann die großen Spinatblätter, gleich dem Mangold (m. s. diesen), auch füllen und als eine Zwischenspeise geben.

Spritzengebackenes, Spritzenkuchen, s. m. unter Kuchen.

Stangenkuchen, s. Baumkuchen.

Stockfisch zuzurichten.

Die sogenannten Stockfischscheite oder den getrockneten Stockfisch legt man, 6 Tage lang, in Regen- oder sonsten weiches Wasser und ein paar Händevoll gute Holzasche dazu. Alle Tage wird das Wasser abgegossen und wieder frisches Wasser und frische Asche daran gethan. Ist der Fisch in den 6 Tagen weich geworden und aufgelaufen, so legt man ihn in Regenwasser, worinnen in einem leinenen Säckgen ein paar Händevoll Kalk aufgelöst worden sind und läßt ihn darinnen auch noch 2 Tage liegen. — Sollte er aber in den 6 Tagen, worinnen er in dem Aschenwasser lag, nicht weich genug geworden seyn, so läßt man ihn noch ein paar Tage länger in der Aschenbaitze liegen, ehe man ihn in die Kalchbaitze bringt. Aus dem Kalkwasser kommt der Stockfisch in weiches frisches Wasser, das man alle halbe Tage abgießt und immer wieder frisches daran thut. Gewöhnlich ist dann der Fisch in 2 Tagen zum kochen hergerichtet, schön weiß und aufgelaufen.

Stockfisch zu kochen.

Man putzt von den gewässerten Stockfischstücken, die man kochen will, das Gelbe und

Unreine ab, und setzt sie mit kaltem, weichen Wasser zum Feuer. So wie der Fisch schäumt und anfangen will zu sieden, so wird er aus dem Kochgeschirr genommen, auf eine flache Schüssel gelegt und von Haut und Gräten befreyt. Nun nimmt man eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, schneidet ein Stück Butter in Scheiben und legt diese über den Boden der Schüssel, streut ein wenig Semmelmehl darüber und auf dieses eine Lage Fisch, wieder Butter und wieder Fisch, endlich einen großen Löffelvoll gute Fleischbrühe, oder an Fasttagen Erbsenbrühe. Jetzt läßt man den Stockfisch auf einer Kohlpfanne eine Viertelstunde kochen und ehe man ihn zu Tische giebt, würzt man ihn mit ein wenig gestoßenen Ingwer und Muskatenblühte, röstet einen guten Theil klein geschnittene Zwiebeln schön gelb und überschüttet den Fisch damit, trägt ihn auch gleich auf. Der Stockfisch kann auch ohne weitere Zubereitung, gleich nachdem er gesotten ist, angerichtet, mit gerösteten Zwiebeln überschüttet aufgetragen und mit Erbsen oder Sauerkraut gespeißt werden. Salzen darf man ihn nicht ehender, als auf dem Tische, beym Speisen, sonst wird er hart.

Stockfisch gedämpft, mit Zwiebeln.

Man schneidet gewässerten Stockfisch in Stücken, setzt ihn mit kaltem Wasser über das Feuer, und so bald er nur ein wenig weißen

Gäscht bekommt, so nimmt man ihn gleich wieder ab und blättert ihn wie einen gepflückten Hecht. Dann nimmt man 3/4 Pfund Butter, beschmiert eine Schüssel oder Kasserole damit, streut Muskatenblühte und Ingwer darauf und belegt den ganzen Boden mit geschnittenen Zwiebelscheiben. Auf diese legt man eine Lage Stockfisch und darauf wieder Zwiebeln, und fährt so abwechselnd fort, bis das Kasserol voll ist. — Zuletzt streut man wieder Gewürz darauf, belegt es mit Stückchen Butter, deckt den Stockfisch zu, setzt ihn auf Kohlenfeuer und läßt ihn eine ziemliche Zeit dämpfen, so wird er Brühe und Saft genug bekommen.

Stockfisch, gebacken.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, zerlegt ihn in schmale Stückchen und trocknet sie mit einem Tuche ab, bindet sie auch mit Faden, daß sie nicht zerfallen. Darauf kehrt man die Stockfischstückchen in mit Salz, Semmelmehl und Pfeffer vermischtem Mehle um, bäckt sie in heißem Schmalz, läßt sie auf Brodschnitten ablaufen, schneidet die Fäden herunter und giebt sie zu saurem Kraute als Garnirung zu Tische.

Stockfischpastete, s. m. unt. Pastete.

Stockmorcheln, s. Morcheln.

Strauben, steht bey jeder Art ihres Namens auch ihre Zubereitung; auch bey den

Strudeln, desgleichen.

Süßkraut, s. bey Kohl.

Sulzen, s. m. bey Gelees.

Suppen. Diese allgemeine und täglich vorkommende Speise von der größten Manchfaltigkeit, setze ich hier zusammen; nur einige Suppen sind bereits bey den Gegenständen, aus denen sie gezogen oder bereitet werden, aufgeführt. Hier folgen sie nun nach der Buchstabenreihe.

Austernsuppe.

Zu einer Maas siedender Fleischbrühe röstet man etwas Mehl in Butter gelb, hackt 12 Austern fein, und schüttet diese mit dem gerösteten Mehle in die siedende Brühe. Man würzt diese mit Pfeffer, Muskatenblühte und geschnittenen Citronenschaalen, einem Glas Wein und dem Safte einer Citrone, auch einem Stückchen Butter und läßt alles eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten stößt man 2 hartgesottene Eyerdottern mit etwas Suppenbrühe im Mörser fein, rührt sie an die Suppe und richtet diese über gebackene Semmelschnitten an. In Ermangelung der Austern nimmt man auch Schnecken.

Aepfelsuppe.

Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus

heraus gelößt, in Vierteln oder Scheiben geschnitten und im Wasser weich gekocht. Sind sie hinlänglich zerkocht, so treibt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, legirt sie mit Eyerdottern, würzet sie mit Zimmt, Citronenschaale und Zucker und richtet sie über in Schmalz geröstetes Weißbrod an. Unter dem Artikel Aepfel steht noch eine Aepfelsuppe bemerkt, die mehr zusammengesetzt und besser noch als vorstehende ist.

Armensuppen.

Diese s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben A, und die Rumfortsuppe.

Biersuppe, s. m. bey Bier.

Bratensuppe.

Man hackt die Beiner von allerhand Gebratenem, Rippen von Schweinefleisch, gebratenen Hühnern, Marksknochen 2c. so gut man kann und stößt sie vollends im Mörser klein; gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie mit Zellerie- und Petersillwurzeln wohl sieden. Man bähet ferner Rinde vom Hausbrode auf dem Rost, reibt sie ganz heiß mit Muskatennuß und läßt sie mit den Bratenknochen in der Brühe aufkochen. Wenn alles genug gesotten hat, rührt man es wohl um und zwängt oder preßt es aus. Die ausgepreßte Brühe läßt man noch ein wenig aufsieden und richtet sie dann über

geröstete Semmelschnitten, gebackene Fleischklöschen ꝛc. an.

Bratwürstsuppe.

Man läßt gebähtes Brod in Fleischbrühe sieden, treibt es, wenn es weich ist, durch ein Haar- oder Suppensieb, wirft Ingwer, Pfeffer, Muskatenblühten und ein Stück Butter darein, läßt es noch einmal aufsieden; brät indessen Bratwürste ab, schneidet sie in kleine Stückchen, legt sie auf die gebähten Brodschnitten, richtet die eben erwähnte Brühe darüber an, reibt Muskatennuß darauf und trägt sie zu Tische.

Braune Suppe, s. Jus- oder Schü-Suppe.

Brautsuppe, s. m. unter ihrem Namen.

Brodsuppe.

Man kocht Rinden von schwarzem Brode nebst etwas Citronenschaale im Wasser weich, thut Zucker und Butter daran, treibt die Suppe durch einen Durchschlag, thut alsdann gewaschene und allein gekochte Korintchen oder Weinbeere dazu und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmt. Ein Glas Wein zugesetzt, verbessert die Suppe merklich.

Brod- oder Panadesuppe, s. m. unter Brod.

Chocoladesuppe mit Milch.

Auf eine Maas Milch nimmt man 4 Loth oder eine halbe Tafel Chocolade, reibt dieselbe oder legt sie in Stücken in die Milch und läßt sie darinnen zerkochen; thut nach Belieben Zucker und Zimmt dazu und zieht sie mit 4 Eyerdottern ab. Das Weiße von den Eyern klopft man zu Schnee und legt es Löffelweise in die siedende Suppe.

Die Chocoladesuppe mit Wein, wird eben so gemacht, nur nimmt man statt 1 Maas Milch, 1/2 Maas weißen Wein und 1/2 Maas Wasser, und statt 4 Loth, 8 Loth Chocolade. Bey dem Artikel Chocolade kommt noch ein Suppenrezept vor.

Dorfsuppe.

In einer Maas Milch wird für einen Groschen gestossener Saffran gekocht. Mit 4 Eyerdottern, einem halben Löffelvoll Mehl, Zucker und Zimmt, wird die Milch abgequirlt, große und kleine Rosinen und geschnittene Mandeln hineingeschüttet, das Ganze aufkochen lassen und über in Butter geröstetes Semmelbrod angerichtet.

Erbsensuppe, s. m. unter ihrem eigenen Namen.

Erdbeersuppe.

Man kocht die zur Suppe bestimmten,

vorher gewaschenen Erdbeeren oder Brüstlinge in Wein ein wenig auf, treibt sie durch einen Suppenseiher, zuckert und würzt die Brühe mit Zimmt, läßt sie nochmals über dem Feuer anziehen und richtet sie dann über geröstete Semmelschnitten an.

Eyersuppe, s. m. unter ihrem eigenen Namen im Buchstaben E.

Fastensuppe, s. m. bey Fastenspeise.

Fischsuppe, s. m. bey Fischen.

Fischmilchsuppe.

Von gewöhnlich gekochten und durchgetriebenen Erbsen, die man mit Fleischbrühe verdünnt, nimmt man so viel als man zu der Suppe zu brauchen gedenkt. Nun wird die Fischmilch mit einem weichgekochten halben Kalbsbriese fein gehackt und mit der Erbsenbrühe angerührt, in einen Fußhafen gethan, mit Butter, Salz und Muskatenblühte gewürzt und 1/4 Stunde gekocht. Man richtet sie über geröstetes Wecken- oder Semmelbrod an.

Fleischsuppe, oder kräftige und wohlschmeckende Rindfleischsuppe.

Zwey oder drey Zwiebeln werden mit der Schaale oder Schelfe in heißer Asche etwas gebraten, nachher geschält und zu dem kochenden Rindfleische in die Brühe geworfen und mitge-

kocht. Wann das Fleisch gehörig gekocht ist, wird die Fleischbrühe durchgeseihet und über das Suppenbrod angerichtet und die Suppe warm gestellt. Nun wird eine Zwiebel in fetter Rindsbrühe oder im Butter gedämpft und durch einen Seiher in die Suppe getrieben, diese auch mit ein paar Eyerdottern abgezogen. Salz und Gewürz versteht sich von selbst, daß solche zur gehörigen Zeit an die Suppe gethan werden müßen. Wenn man übrig gebliebenes Rindfleisch hackt und in Bratenfett dünstet und unter diese Suppe mischt, so wird sie noch besser.

Französische Suppe.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch und eben so viel Kalbsleber werden würfelicht geschnitten, desgleichen schneidet man Zellerie, gelbe Rüben und Poreh klein und läßt dies alles in 1/4 Pfund Rindsmark oder reinem Bratenfett langsam und über eine Stunde lang in einem Fußhafen verdeckt auf Kohlen dämpfen. — Nun kommt ein zerhauter Kalbsfuß, Salz und Pfeffer und 2 Maas siedendes Wasser dazu und man läßt alles noch eine Stunde kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen engen Suppenseiher getrieben und über gewürfeltes Brod angerichtet. — Man kann diese Suppe verändern, wenn man 1/4 Pf. Schinkenfleisch schneidet und mitdämpft, die Suppe mit Eyerdotter und saurem Rahm abrührt und über kleine Klöschen, statt über Brod anrichtet.

Gebackenes Suppenbrod.

Mit 4 Loth frischem Schmalz werden 3 Eyer gut abgerührt, 3 Loth feines Mehl und etwas Salz hinzugefügt und ein Taig daraus formirt. Diesen Taig gießt man in eine mit Butter ausgestrichene selbst beliebige Forme, bestreut sie vorher mit Semmelmehl und bäckt das Brod in der Bratröhre, schneidet es, so wie es erkaltet ist, in Schnitten und verbraucht es in Suppen. Man kann es zu Fleisch- und Krebssuppen verwenden, wenn man es in der Brühe nur ein wenig hat mit aufsieden lassen.

Geriebene Suppe, s. m. bey Eyern, Eyergerste; auch erhält man sie wenn man geschnittenen Nudeltaig anziehen läßt und auf dem Reibeisen reibt oder fein hackt, sonach das Geriebene oder Gehackte abtrocknen und in der Fleischbrühe aufsieden läßt.

Gerstensuppe.

Man klaubt und wäscht die Gerste recht rein und thut sie in einem Topf, gießt kochende Fleischbrühe daran und, wenn es Kalbfleischbrühe ist, noch etwas Butter dazu, und läßt die Gerste 2 Stunden kochen. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man anrichten will, thut man noch in Scheiben geschnittenen Sellerie darein und füllt sie mit heißer Fleischbrühe auf, falls sie zu dick seyn sollte. Nach Belieben kann beym Anrichten klein geschnittene Citronenschaa-

len und Citronensaft daran thun; die Würze ist Salz und wenig Muskatenblühte und die Fleischbrühe muß sehr gut seyn.

Griessuppe mit Fleischbrühe.

Man nimmt 4 Loth Gries, quirlt ihn in eine Maas kochende Fleischbrühe, schneidet Wurzelwerk daran und läßt es eine Stunde kochen. Ist es Kalb- oder Hammelfleischbrühe, so muß man noch etwas Butter hinzuthun.

Mit Wein gekocht, wird statt der Maas Fleischbrühe halb Weißbier und halb Wein genommen und eben so, wie mit Fleischbrühe, verfahren. Die Würze ist Zucker und Zimmt.

Grüne Suppe.

Man kocht grüne, ausgebrochene Garten- oder Felderbsen weich, gießt das Wasser davon ab und stellt sie beyseite. Nun dämpft man in einem Fußhafen in Scheiben geschnittenen, ungekochten Schinken, mit geschnittenen Petersillwurzeln und gelben Rüben in etwas Fleischbrühe weich und schüttet immer Fleischbrühe nach. Endlich seiht man diese ab, legt Schinken und Wurzeln weg und die Erbsen in die Brühe, die nach wenigem Kochen fertig sind und über geröstet Brod angerichtet werden. Man streut gehacktes Petersillkraut darauf.

Habergrützsuppe.

Man rührt Habergrüze in Fleischbrühe

durcheinander, kocht ihn eine Stunde, streicht ihn, wenn er schleimig wird, durch ein Haarsieb, zieht hierauf eine Maas von diesem Haberschleim mit 3 Eyerdottern ab, thut Zucker oder auch keinen, nach Belieben, hinzu und richtet ihn über geröstete und in Butter gebratene würfelicht geschnittene Semmel an. Man kann diese Suppe auf verschiedene Art verändern, indem man die Habergrüze zuvor in Butter röstet, dann mit Wasser ablöscht und aufkochet, beym Anrichten mit Muskatenblumen abwürzet und über geröstete Semmelscheiben anrichtet.

Oder: Man läßt auf jede Person eine Handvoll Habergrüze mit einem kleinen Stückchen Butter im Wasser ziemlich dick einkochen, rührt alsdann noch ein Stück Butter dazu, gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, salzt es hinlänglich, thut Muskatenblumen daran, zerklopft das Gelbe von einem Ey und thut es vor dem Anrichten auch hinein. Jmgleichen kann man einige Loth abgezogene Mandeln stossen, immer mit Wasser begießen und die dadurch erhaltene Mandelmilch an die Habergrüzsuppe gießen. Salz und Citronenschaalen sind die eigentliche Würze des Habergrützes.

Heidel= oder Schwarzbeersuppe, s. man bey Heidelbeeren.

Hiefen- oder Hagebuttensuppe.

Man nimmt auf jede Person eine Handvoll dürre Hagebutten, kocht dieselben mit halb Wasser und halb rothen oder weißem Weine weich und treibt sie sodann durch ein Haarsieb, wozu noch mehr Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschaale, auch wohl Nelken gethan und ein wenig mit aufgesotten werden. Zuletzt macht man sie mit Mehl, welches in frischem Wasser klar gequirlt worden, oder mit Eyerdottern sämig, und richtet sie über geröstete Semmelschnitten an. Man verbessert und verziert auch diese Art Suppen damit, daß man, ehe man die Suppe anrichtet, von etlichen Eyern das Weiße zu Schnee schlägt, diesen mit auf Zucker abgeriebener Citronenschaale und mit dem Zucker selbst vermischt, mit einem Löffel kleine Häuflein, wie kleine Klöschen, auf die Suppe setzt und diese ein wenig mit Zucker und Zimmt bestreut. Dies Aufsetzen der Eyerschneehäufchen muß geschehen, wenn die Suppe schon angerichtet ist; man stellt diesfalls die Suppenschüssel auf gelindes Kohlenfeuer, so lange, bis das Einlegen der Klöschen vollendet ist, dann trägt man die Suppe aber sogleich auf.

Jus- (Schü) Suppe.

Man bereitet die Jus (Schü), wie oben unter ihrem Namen im Buchstaben J gelehrt wird, und macht davon braune und weiße Suppen. Man kocht darinnen, in der brau-

nen Suppe weiße und in der weißen braune Klößchen, Sago, Schnitten, geröstete Semmelschnitten und dergleichen Suppenzuthaten, nach Belieben auf und macht sohin verschiedene Jussuppen daraus.

Johannisbeersuppe.

Die von den Stielen gereinigten, recht reifen Johannisbeeren werden mit Wasser, Zimmt, Citronenschaale und einem Stücke Semmel in einer Kasserole zerkocht. Ist dies geschehen, so treibt man sie durch ein Haarsieb, gießt etwas Wein dazu, versüßt sie hinlänglich mit Zucker, läßt sie noch einmal aufsieden und richtet sie über Semmelschnitten, die zuvor in Butter geröstet worden, an. Man kann sie ebenfalls, wie die Hiefensuppe, mit Eyerschneeklöschen verbessern und verzieren.

Käsuppe, s. m. bey Käs.

Kalbfleischsuppe, braune.

Hierzu kann man alle sogenannte Zuwagen von dem Kalbfleische, womit die Metzger ohnehin freygebig sind, Stückchen vom Halse und überhaupt alle sonst nicht für den Tisch anwendbare Stücke des Kalbfleisches, verwenden. — Man schneidet diese klein, salzt und kocht sie im Wasser recht weich und brät sie dann im Butter ganz braun. Ist dies geschehen, so nimmt man von der Brühe, worin das Fleisch

gesotten wurde, so viel, als zur Suppe, die man machen will, erforderlich ist, vermischt sie mit Wein und läßt das gebräunte Fleisch mit seiner Soose darin aufkochen. Nun würzt man die Suppe mit Citronenschaale und Muskatenblumen und gießt sie durch einen Suppenseiher über braun geröstete Semmelschnitten in die zum Anrichten bestimmte Schüssel.

Suppe von gebratenem Kalbfleische.

Man nimmt allerley übrig gebliebene Bratenstücke, hackt sie klein, nimmt sodann kleine Semmeln, höhlt diese ganz aus und läßt die Rinde in einem Backofen, oder auf dem Roste etwas braun werden. In diese ausgehöhlte Semmeln füllt man das mit einem Ey angerührte Gehäcke vom Kalbsbraten. Nun legt man in die Auftrageschüssel in die Mitte die gefüllten Semmeln und neben herum gebähte Semmelschnitten, die man auch mit dem Fleischgehäcke bestreicht und, wenn es zu trocken ist, mit noch einem Ey anrührt. Ueber dies alles gießt man gute Fleischbrühe, die mit einem Ey abgezogen wird, salzt und würzt es nach Erfordern und läßt's auf Kohlen aufkochen.

Karpfensuppe, s. m. bey Fischsuppe und auch bey dem Artikel Karpfen.

Kartoffelsuppe, s. m. bey dem Artikel Kartoffeln. Ein Rezept zu einer vor-

züglich guten Kartoffelsuppe will ich hier doch noch nachtragen.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern für wie viele Personen man Suppe zu bereiten nöthig hat, Fleischbrühe, die nur schwach oder mit Wasser vermischt seyn darf und kocht darin klein geschnittene gelbe Rüben, Petersill- und Zelleriewurzeln, auch etwas Poreh klein geschnitten, fast weich. Inzwischen schält man etliche gute Kartoffeln ungesotten und reibt sie auf einem Reibeisen. So wie das Wurzelwerk in der siedenden Fleischbrühe fast weich ist, streut man von den geriebenen ungesottenen Kartoffeln so viel dazu in die Fleischbrühe, daß das Ganze die Dicke einer geriebenen oder Eyergerstensuppe erhält, salzt und gewürzt alles nach Erfordern, rührts wohl um und untereinander und so wie alles weich ist, richtet man an. Dies ist eine Suppe ohne Brod; will man solche mit Brod haben, so röstet man in Würfel geschnittenes Weckenbrod in Butter oder Schmalz, verdünnt die Suppe mit etwas Fleischbrühe und richtet sie siedend über das geröstete Brod an. Man kann diese Suppe auch als Fastensuppe zubereiten, statt der Fleischbrühe nimmt man pur Wasser und siedet das Wurzelwerk und die geriebene Kartoffeln darinnen. Bey dem Anrichten zerklöppert man mit ein wenig Suppenbrühe ein paar Eyer und richtet diese über die

Suppe mit an. Salzen und Gewürzen darf hier ebenfalls nicht vergessen werden.

Kastaniensuppe, s. bey Kastanien.

Kaisersuppe.

Man nimmt auf jede Person, so an dieser Suppe Antheil nimmt, ein Ey, demnach auf 8 Personen eben so viele Eyer. An diese rührt man 3/8 Maas Milch, gießt das Angerührte in eine Schüssel, die um ein paar Fingerbreit enger ist, als die, worin die Suppe aufgetragen werden soll. Diese Schüssel, mit dem Angerührten, stellt man auf einen Topf, der kochendes Wasser enthält und der beym Feuer stehen bleiben muß, bis das Angerührte zu einem festen Käs geworden ist. Diesen Käs bringt man in die Schüssel, worin die Suppe aufgetragen wird und er wird darin in Felder, wie ein Gärtchen, getheilt und ein Rondell darin gelassen, das man mit Krebsschwänzen belegt. Die Felder oder Beete kann man nach Belieben mit gesottenen und gehackten Morcheln, gesottener und geriebener Leber und Lunge, geschnittenen Schnittlauch, gehackten Petersill- und Körbelkraut, geriebenen Eyerdottern, geriebenen gelben Rüben und dergleichen mehr, abwechselnd belegen, so, daß die Suppe einem Gärtchen gleicht. Die Soose oder Brühe zu dieser Suppe ist die nämliche, wie man sie zu den Krebssuppen macht; sie muß mit Vorsicht und mit

einem Löffel daran gegossen werden, auch ein paar fingerhoch niedriger als der Eyerkäs seyn, damit von der Brühe die Felder oder Beete nicht überschwemmt werden.

Kerbelkrautsuppe, s. bey Kerbelkraut.

Kirschensuppe, s. m. Weichselsuppe.

Königssuppe.

Ein Viertelpfund Reis wird geklaubt und gewaschen und mit Butter und kaltem Wasser zum Feuer in einem Fußhafen gesetzt, bis er aufgequollen ist. Nun gießt man recht kräftige Fleischbrühe daran, setzt klein geschnittenen Zellerie und Muskatenblühte bey und läßt den Reis damit kochen. Indessen stößt man 4 Loth abgezogene Mandeln mit Eyerweiß fein, imgleichen von 6 harten Eyern die Dottern; schüttet nun Reis, Mandeln und Eyerdottern in einen großen Suppenseiher und rührt es mit Fleischbrühe stark durch. Das Schleimigte, was sich unten an den Seiher angehängt hat, wird mit einem Löffel abgenommen und unter die Suppe gerührt. Diese wird, blos zum Heißwerden, denn sieden darf sie ja nicht mehr, auf Kohlen gesetzt und dann über Butterbiskuit- oder Milchbrodschnitten, die man in siedender Fleischbrühe hat aufquellen lassen, angerichtet. Ein wenig Salz und Zimmt darauf zu streuen, darf nicht vergessen werden.

Krebssuppe, s. m. bey Krebsen.

Kräutersuppe von neunerley Kräutern und Wurzeln.

Die Kräuter und Wurzeln, deren man sich hierzu bedient, sind: Kerbelkraut, Petersillkraut, Pfefferkraut, Schnittlauch, Sauerampfer und Zelleriekraut. Die werden geputzt, gewaschen, gehackt und ein wenig in Butter gedämpft. — Deßgleichen werden Petersill=, Zellerie= und Skorzonaerwuzeln geschabt, klein geschnitten und in Fleischbrühe weich gesotten. In der nämlichen Fleischbrühe werden auch die gedämpften Kräuter ein wenig mitgesotten, alles gesalzen und über Brodsuppenschnitten angerichtet. Geschnittener Schnittling wird darüber gestreut.

Lebersuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, eine ganze oder halbe (je nachdem man viele oder wenige Gäste hat) Kalbsleber, übersiedet diese ein wenig, damit man sie reiben kann, und reibt sie auf einem Reibeisen. Das Geriebene setzt man mit halb Wein und halb Wasser in einer messingen Pfanne übers Feuer und kochts, unter beständigem Umrühren, nur eine Viertelstunde lang, zu einem dünnen Brey. Diesen treibt man durch einen engen Seiher, setzt fein gehackte Citronenschaale und einige abgebrühete, ebenfalls gehackte feine Suppenkräuter bey und läßt das Ganze nochmal damit aufkochen, rich=

tet's sodann entweder mit ein paar Eyerdottern abgezogen, oder über einige in Butter geröstete Semmelschnitten an. Für Liebhaber des Lebergeschmacks ist diese Suppe sehr angenehm; man kann sie auch von Ochsenleber machen und mit roh geschälten Kartoffeln und Zelleriewurzeln, die man ebenfalls reibt und der durchgetriebenen Leber beymischt, verändern, auch geriebene Lunge darunter thun, imgleichen, statt Wein und Wasser, Fleischbrühe dazu nehmen. Salz und Gewürz ist nicht zu vergessen.

Lungensuppe.

Statt der Leber nimmt man eine Kalbslunge und verfährt eben so damit, wie vorstehend gelehrt wird.

Mandelnsuppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln werden gestoßen, mit gestoßenem Zucker in einer messingen Pfanne geröstet, 1/2 Maas gute, süße Milch dazu gegossen und mit einem Stückchen Zimmt aufgekocht. Nun rührt man noch ein paar Eyerdottern mit süßer Milch ab, schüttet sie an die Suppe, läßt alles noch ein wenig anziehen und richtet sie dann über gebähtes weißes Brod an. Ein wenig Salz kann nicht schaden.

Mehlsuppe.

Zu ein Maas Brühe röstet man 4 Rühr-

löffelvoll Mehl in heißem Schmalze dunkelgelb und thut etwas Kümmel hinzu. Nun wird das geröstete Mehl mit Fleischbrühe glatt angerührt, mit Pfeffer, Salz und Ingwer gewürzt, etliche Minuten gekocht und über würfelicht geschnittenes Semmelbrod, das ein wenig im Schmalz geröstet worden, angerichtet. Man kann mit ein paar zerklöpperten Eyern die Suppe noch verbessern.

Nudelsuppe, s. m. bey Kartoffeln.

Ollapodrida-Suppe.

Man hat dazu Krebsschwänze und Scheeren nöthig, diesfalls muß man auch ein paar Pfunde Krebse absieden und die Körper und Schaalen derselben zu Krebsbutter und Brühe verwenden. Man nimmt Krebsschwänze und Scheeren; Kälberbriese gesotten und klein geschnitten; Mägen und Lebern vom Geflügel gesotten und klein geschnitten; Bratwürste gebraten und, wenn sie kalt geworden, in dünne Scheiben geschnitten; Schnecken gesotten und mit etwas kalten Braten klein gehackt; Petersillwurzeln, Zellerie- und Skorzonaerwurzeln, geschabt, in Fleischbrühe abgesotten und klein geschnitten. Diese Gegenstände, ausgenommen die Krebsschwänze, Scheeren, Bratwürste und Schnecken, alle, werden in der Fleischbrühe, die man zu der Suppe braucht, wohlgeputzt und ehe man sie schneidet, weich gekocht und dann erst klein

geschnitten, die Brühe aber dann auch zur Bereitung der Krebsbrühe angewendet. Wie diese gemacht wird, ist in dem Artikel Krebse gelehrt worden. Statt des Suppenbrods werden mehrerley Arten kleine Suppenklößchen in Fleischbrühe aufgesotten und dann in die Suppenschüssel, in der man das Ollapodrida auftragen will, mit samt der Brühe geschüttet, Krebsschwänze und Scheeren darauf gelegt, die geschnittenen Bratwürste und gehackten Schnecken darüber gestreut und endlich alle übrige geschnittene Sachen dazu gethan und das Ganze, so viel noch erforderlich ist, mit siedender Krebsbrühe, auf der Butter gelassen worden ist, gegossen. Man läßt das Ollapodrida auf Kohlen noch ein wenig anziehen und trägts dann auf. Das Gewürze zu dieser Suppe ist Salz, Cordamomen und mitgesottene Morcheln.

Panadesuppe, s. unter Brod.

Oekonomiesuppe.

Die Zuthaten zu dieser wohlschmeckenden und nahrhaften Suppe sind auf 20 Personen berechnet, die sich damit für eine Mahlzeit vollkommen sättigen können; man kann sie aber auch nur zur Hälfte, zum vierten und achten Theile machen. Sie hält sich 3 bis 4 Tage, und man verdünnt sie blos mit lauer Milch, wenn man sie aufwärmt. Man nimmt, um diese Suppe zu bereiten, 2 Pfunde Reis, klaubt

oder liest diesen rein und wäscht ihn in kaltem Wasser, setzt ihn mit 6 Maas Wasser zu und läßt ihn 4 bis 5 Stunden langsam kochen, wobey das Umrühren nicht zu vergessen ist. Indessen wäscht, schält und schneidet man 7 Pf. Kartoffeln klein, kocht diese in hinlänglichem Wasser ebenfalls zu einem dünnen Muse, treibt sie durch einen Seiher und rührt sie dem kochenden Reis bey. Drey Pfund gereinigte gelbe und weiße Rüben werden ebenfalls klein geschnitten, zu Mus verkocht und durch einen Seiher getrieben auch dem Reis und den Kartoffeln beygemischt. Nun wird die Suppe gehörig gesalzen und mit 2 Pf. Butter, Schmalz, oder auch ausgebratenem Specke geschmelzt; Petersill, Poreh und Zellerie zugesetzt und noch fast eine Stunde langsam gekocht. Ist sie zu dick, so verdünnt man sie mit Wasser oder Milch und richtet sie endlich über in Schmalz geröstetes Semmelbrod an, streut auch etwas Pfeffer und Jngwer darauf. Man kann auch statt des Reises gerändelte Gerste nehmen und durch etwas Braten- und Fleischbrühe den Geschmack erhöhen. In großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft und Fleisch ersparend.

Reissuppe mit Wein.

Man thut ein halbes Pfund Reis und ein halbes Loth Zimmt in 2 Maas Wasser, deckt es zu und läßt es bey gelindem Feuer schwizzen. Alsdann nimmt man den Zimmt heraus

und macht die Suppe mit Zucker süß. Hernach schlägt man 3 Eyerdotter mit 1/8 Maas Wein zusammen, vermischt es wohl und rührt es auch in den Reis. Nun setzt man alles über ein gelindes Kohlenfeuer und rühret es unabläßig um, damit es nicht zusammen lauft. — So bald es die gehörige Dicke bekommen hat und ans Sieden kommt, kann man es vom Feuer nehmen, aber noch so lange umrühren, bis man es in die Suppenschüssel gießt. Wie die Reissuppe, oder der Reis in Fleischbrühe bereitet wird, ist ohnehin bekannt.

Rumfordsuppe.

Man nimmt 1 Pfund rein ausgelesene Erbsen, 1 Pf. gerändelte Mittelgerste, 2 Pf. gesottene Kartoffeln, 4 Loth Schmalz, 4 Loth Mehl und erforderliches Salz. Die Erbsen und Gerste werden Abends des Tags vorher, ehe man sie braucht, in frisches, weiches Wasser eingeweicht, das über Nacht daran stehen bleibt und des Morgens, da man kochen will, abgegossen wird. Die Erdäpfel werden blos überkocht, daß man sie abschälen kann und beyseite gesetzt. Nun schreitet man zur Bereitung der Suppe bey gelindem Feuer. Erstlich setzt man die Erbsen in 6 Maas Wasser zu und läßt sie gelinde kochen; nach einiger Zeit, wenn die Erbsen von den Bälgen oder Häuten, die sie während dem Kochen in die Höhe stoßen, durch das Abschöpfen möglichst befreyt sind, thut man

auch die gerändelte Gerste dazu; haben beyde, Erbsen und Gerste, eine halbe Stunde zusammen langsam gekocht, so werden auch die indessen geschälten und in Blätze geschnittenen Kartoffeln, nebst klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar geschnittenen Zwiebeln, samt dem erforderlichen Salze zum Ganzen gethan und nun alles noch eine Stunde langsam gekocht. Während dem Kochen, vom Anfange an, muß man die Suppenmassa öfters umrühren, damit sie nicht anbrennt. Kurze Zeit vor dem Anrichten röstet man die 4 Loth Mehl in den 4 Loth Schmalz braun und rührts in die Suppe, gießt auch 1 Maas Fleischbrühe daran, nebst Pfeffer und Jngwer und richtet kurz darauf an. An dieser Suppe allein können sich 6 Personen satt essen und sie ist von angenehmen Geschmack. Man kann sie durch Beysatz von Butter oder Bratenbrühe noch verbessern und verdünnen, sodann über dünn geschnittenes Suppenbrod anrichten. Jn großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft.

Sagosuppe mit rothem Weine.

Man läßt braunen Sago, nachdem er gewaschen worden, eine Stunde mit Wasser kochen und thut von einer Citrone die Schaale und ein Stück ganzen Zimmt daran. Wenn er zur Hälfte eingekocht ist, so gießt man den Topf voll rothen Wein, thut etliche Citronenscheiben und Zucker nach Belieben dazu und läßt

dieses nun zusammen kochen. Beym Anrichten kann man Schnee darauf machen und die Suppe stark mit Zucker und Zimmt bestreuen.

In guter Fleischbrühe wird die weiße Sagosuppe gekocht; man nimmt dazu weissen Sago, setzt Wurzelwerk bey, salzt und würzt die Suppe und läßt sie fast 1 1/2 Stunde langsam kochen.

Sardellen-Suppe.

Zur Suppe für 4 Personen werden 8 Stücke gewaschene und ausgegrätete Sardellen genommen, diese hackt man klein und kocht sie, mit aus einer Kreuzersemmel geschnittenem Brode, in halb Wasser und halb Wein. Ist das Brod verkocht, so treibt man die Suppe durch einen Seiher, würzt sie mit etwas Pfeffer und Cordamomen, läßt sie nochmal ein wenig aufkochen und richtet sie dann über würfelicht geschnittenes und geröstetes Semmelbrod an. — Statt dem Wasser kann man auch Fleischbrühe zu dem Wein nehmen, so wird die Suppe besser.

Schnecken-Suppe.

Die gesottenen und geputzten Schnecken werden gehackt, gewürzt, gesalzen und mit hellgelb geröstetem Mehle und geschnittenem Petersillkraut angerührt und in Fleischbrühe nur 1/2 Stunde lang aufgekocht, über gebähtes Semmelbrod angerichtet und einige noch ganze gekochte Schnecken oben darauf gelegt.

Vögelsuppe, s. m. bey Vögel.

Wassersuppe, Brüsseler Wassersuppe.

Man thut einige Scheiben Butter, etliche Schnitten weißes Brod, eine mittlere Zwiebel, etwas Petersillkraut und Wurzel und ein paar Scheiben Zellerie zusammen in einen Fußhafen und läßts eine halbe Stunde in dem Butter dämpfen. Nun schüttet man kochendes Wasser darau und kocht alles zusammen weich, salzt's und pfeffert's, und treibt die Massa durch einen Suppenseiher. An das Durchgetriebene quirlt man ein paar Eyerdottern, läßt's über dem Feuer nochmal anziehen und richtet's über in Schmalz geröstetes Brod an. Klein geschnittener Schnittlauch und Petersillkraut wird über die Suppe gestreut und diese wohl warm zu Tische gegeben.

Weichselsuppe.

Man kann diese Suppe von frischen als auch von gedürrten Weichseln machen. In jedem Falle werden die Weichseln mit samt den Kernen gestoßen, das Gestoßene in einen Fußhafen gethan und mit halb Wein und halb Wasser wohl gekocht. Nun treibt man die Suppe durch einen Suppenseiher, stellt sie auf Kohlen und setzt Zucker, Zimmt und Citronenschaalen nach Erfordern bey. Sie wird heiß über Zwieback- oder Ulmerbrodschnitten angerichtet.

Weinsuppe.

Man nimmt Wein und Wasser, doch von dem Erstern mehr, als von dem Letztern, thut Zucker, Citronenschaale, kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar ganze Gewürznelken hinein und läßt es zusammen gut kochen; unterdessen setzt man Butter in einem Tiegel auf. Wenn sie anfängt braun zu werden, so thut man geriebene Semmel hinein, läßt sie recht braun rösten, rührt sie um, damit sie nicht anbrennt, thut sie hernach zu dem Weine und läßt beydes mit einander so kochen, daß die Semmel darinn ganz zergeht. Zuletzt quirlt man Eyerdotter hinzu und beym Anrichten streut man gestoßenen Zucker und Zimmt darüber. — Statt daß die Semmel zu Mus gekocht wird, schneidet man solche besser in kleine Würfel, röstet sie in Butter und richtet dann die Suppe darüber an.

Wildpretsuppe.

Man verwendet hierzu die Knochen und den Abhub von jeder Gattung gebratenen Wildprets, woran noch etwas Fleisch ist, hackt diese klein und dämpft das Gehackte in einem Fußhafen, mit klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar Zwiebeln, mit Speck hübsch braun. Nun streut man geriebenes schwarzes Brod und ein wenig Mehl daran, gießt, wenn diese ein wenig mitgeröstet haben, gute Fleischbrühe über das Ganze und läßt's nun noch eine Stunde

kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen Suppenseiher gegossen, mit Citronensaft und Schaale und etwas gestoßenen Nelken gewürzt, nochmal über dem Feuer anziehen lassen und dann über weißes Brod angerichtet.

Zwiebelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, 6 oder 8 Stücke geschälte Zwiebeln und siedet sie in Milch und Wasser, bis sie ganz weich werden. Hierauf treibt man die Zwiebeln durch einen Seiher mit guter Fleischbrühe, salzt und gewürzt sie und richtet die Suppe über gebähete Semmelschnitten an. Um den Geschmack zu verbessern, kocht man mit den Zwiebeln etliche Zellerieplätze und Petersillwurzeln weich und treibt sie mit den Zwiebeln durch. Bey Zwiebeln steht noch ein Suppenrezept.

T.

Tabaksrollen in Schmalz gebacken.

Man hat deren große und kleine, man muß sich daher etliche runde Hölzer vom harten Holze zu beyden drehen lassen, auf welche aufgewickelt die Rollen gebacken werden. Man macht die Hölzer 6 bis 7 Zolle lang, die großen 1 1/2, die kleinen aber nur einen Zoll dick. Es wird eine Fülle von Rosinen, Weinbeeren,

Mandeln, Citronat und Citronschalen gemacht, nämlich: die Rosinen und Weinbeere werden in Wein gekocht, die Mandeln abgezogen und gestoßen und der Citronat und die Citronenschaalen geschnitten, und mit 2 Eyern zu einer Fülle angerührt. Nun nimmt man geriebenen Buttertaig, wellt diesen aus, zu starker Messerrükkendicke, schneidet Blätze nach Maasgabe der Länge und des Umfangs der Rollenhölzer, daraus und streicht die Fülle darauf, jedoch nicht zu dicke. Sonach bestreicht man das Holz mit Butter, wickelt die bestrichenen Taigstreifen darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden und bäckt eine um die andere aus heißem Schmalz schön gelb. Wenn etliche gebacken sind, werden die Rollen herausgezogen, andere wieder umwickelt und so fort gebacken, bis Taig und Fülle alle ist. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Bey den kleinen Tobacksrollen vermischt man etwas von der Fülle mit dem Taige und wickelt diesen dann, ohne Fülle aufzustreichen, auf und bäckt sie im Schmalze.

Taig, s. bey gebrühtem, geriebenen Taig, Butter- und Brandtaig.

Tauben gebraten.

Die Tauben werden denselben Tag geschlachtet, da man sie essen will. Sie werden gerupft, ausgenommen und gespickt und die Kröpfe gefüllt. Nachher werden sie an den

Spies über die Queere gesteckt, mit Salzwasser begossen und dann mit Butter ausgebraten. — Man kann sie auch in der Pfanne, auch ungespickt und ohne gefüllte Kröpfe, am Spiese braten und, wenn sie bald fertig sind, mit Semmelmehl bestreuen und dieses braun werden lassen. Dies ist die einfachste Art die Tauben zu braten.

Tauben gebacken.

Man salzt und würzt die Tauben, steckt in jede ein Stückchen Butter; sodann mischet man 3 Eyer mit ein paar Löffelvoll Mehl, einem Glas Milch und ein wenig Salz, gießt dieses über die Tauben und läßt sie im Schmalz backen, gleich den jungen Hühnern. Wenn man die Tauben halbirt oder viertelt, so backen sie sich schöner und besser aus. Es ist hier, so wie bey jeder Zurichtung der Tauben zu verstehen: daß nicht alte, sondern durchaus junge Tauben zu verstehen sind. Alte Tauben werden in Essig gebaitzt und dann in Wein und Fleischbrühe gedämpft.

Tauben mit ihrem Blute gekocht.

Wenn die Tauben geschlachtet worden, so muß man das Blut in etwas Wein und Weinessig auffangen, damit es nicht gerinnt. Die Tauben macht man rein, theilt solche in zwey oder vier Theile, legt sie in eine Kasserole, thut ein gutes Stück Butter, ein paar ganze

Zwiebeln, ein Stückchen Speck, (Beydes mit etlichen Nelken gespickt,) Lorbeerblätter und ein wenig Salz dazu, und läßt dieses zugedeckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Brühe dämpfen. Zuletzt wird das Blut hinzu gethan und die Brühe damit dicklicht gemacht.

Tauben gefüllt und gebraten.

So wie die Tauben zum braten vorgerichtet und noch warm sind, wird vorsichtig mit dem Finger die Haut auf der Brust losgemacht und sie nachher erst gewaschen. Man reibt sie mit Pfeffer und Salz ein und füllt sie mit nachstehend bereiteter Fülle. Die Lebern und Herzen werden nebst ein paar Schalottenzwiebeln, gehackt; geschnittenes Petersillkraut und erforderliches Semmelmehl in Butter gedämpft, und eben so viel Eyer, als es Tauben sind, daran gerührt. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zergehen, gießt diese, nebst Salz und Würze an die Fülle, rührt alles wohl durcheinander und füllt sodann, mit einem kleinen Löffelchen die Tauben inwendig und die Brust. Den Hals bindet man mit Faden zu und der Leib wird zugenäht. Nun legt man die Tauben in einen Fußhafen, salzt sie, gießt heisses Schmalz darüber und einen Löffelvoll Fleischbrühe und läßt sie etwa eine Stunde lang braten, so sind sie fertig.

Tauben auf dem Rost gebraten.

Reingemachte Tauben werden in der Mitte durchgeschnitten, breit geklopft; in geschmolzener Butter und in einer Mischung von Pfeffer, Salz und geriebener Semmel umgewendet, und dann auf den Rost gelegt. Vermittelst einer Feder besprengt man sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit der gemischten Semmel, und fährt so damit fort, bis sie fertig sind. Sie werden mit Citronensaft genoßen, daher geviertelte Citronen mit aufgetragen.

Tauben, wilde, zu dämpfen u. braten.

Nachdem die wilden Tauben, gleich den zahmen, zum Kochen vorgerichtet sind, werden sie gespickt, in einen Fußhafen gelegt, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken bestreut und hinlänglich Essig daran gegossen, worinen sie baitzen müssen. Sind die Tauben jung, so ist 24 Stunden lang die Baitze hinlänglich; sind sie alt, so ist dreymal 24 Stunden nicht zu viel. Nun dämpft man sie in einem Fußhafen mit etwas guter Fleischbrühe, Citronenschaalen und Saft, einer geviertelten Zwiebel und Lorbeerblatt; gießt die Baitzbrühe daran, worin die Tauben lagen und läßt die Brühe kurz einkochen. Beym Anrichten wird die Soose durch einen Seiher getrieben und über die Tauben gegossen.

Gebraten werden die wilden Tauben, nachdem sie gespickt und gebaitzt worden, wie vor=

stehend gelehrt worden ist, den Reh- oder Feldhühnern gleich; man kann sie auch übrigens zu gleichen Zubereitungen, wie diese, verwenden.

Thee, s. m. unter Getränken.

Theekreme.

Man verfährt, um sie zu verfertigen, damit wie mit der Aniskreme (m. s. diese), und nimmt blos statt des Anis Thee.

Topfbraten.

Man legt ein mürbes Stück Fleisch, von welcher Gattung man nehmen will, in einen mit Speck- und Butterscheiben belegten Fußhafen, salzt und gewürzt es und gießt ein paar Löffelvoll Wein und Weinessig darüber; bedeckt den Topf wohl, läßt das Fleisch gelinde fertig dämpfen und schüttet zuletzt Kohlen auf den Deckel, um es zu bräunen.

Topfennudeln.

Man nimmt eine Maas Topfen oder Schlotten, wie man sie zum Käsmächen gebraucht, drückt sie mit einem Tuche gut aus, legt sie dann in eine Schüssel und rührt den Topfen mit ein wenig Schmalz fein ab. Nun schlägt man 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer daran, salzt sie und mischt feines Mehl dazu, daß der Taig so fest als ein aufgegangener Hefentaig wird. Hierauf wellt man den Taig

eines Finkersdicke aus, schneidet Daumenslange Nudeln daraus, setzt einen Fußhafen mit Butter oder Schmalz, in der Größe nach Erfordern der Nudeln die man gemacht hat, aufs Feuer, legt selbe hinein und zwar immer nur einfach neben einander, läßt sie auf beyden Seiten schön braungelb werden, gießt nun ein wenig Rahm darüber, läßt sie damit anziehen und giebt sie mit ihrer eigenen Soose zu Tische.

Torten. Dieses Hauptstück beym Desserte oder dem Nachtische, als auch beym Theetische, will ich mehrfach dahier beschreiben und die Rezepte nach der Buchstabenfolge geben.

Abgerührte Torte.

Hierzu sind erforderlich: 1/2 Pf. Butter, 1/2 Pf. Mehl, 1/2 Pf. gestoßener und gesiebter Zucker und 2 Eyer. Dieses wird alles untereinander wohl abgerührt, so lange bis es Blasen aufwirft. Nun rührt man noch geschnittene Citronenschaalen und gestossenen Zimmt dazu, legt Oblaten auf Papier und dieses auf das Backblech, streicht den Taig mit einem Messer auf den Oblaten auseinander und macht auch von denselben eine breite Einfassung neben herum. Innerhalb der Einfassung werden eingemachte Johannis- oder Himbeeren, nicht dick herum gelegt, die Einfassung mit Eyweiß bestrichen und die Torte vorsichtig gebacken.

Abrikosentorte.

Man schält die nicht ganz reifen Abrikosen, nimmt die Kerne heraus und läßt das Fleisch mit Zucker auf gelindem Feuer durchkochen, so daß sie eine Fülle geben. Nun macht man aus Buttertaig, auf die nämliche Art wie bey der Aepfeltorte gelehrt worden ist, eine Torte, füllt die gekochten Aprikosen hinein, zerstößt die Schaalen der Kerne, nimmt diese heraus, schält sie ab und streut sie klein zerschnitten über die Fülle. Die Torte wird nun mit dem Deckel oder mit einem Gitter vom Buttertaig belegt und mit zerklöpperten Eyern bestrichen und gebacken.

Aepfeltorte, s. m. bey Aepfeln im A.

Biskuittorte.

Ein halb Pfund gestossener Zucker wird mit 8 Eyern so lange gerührt, bis das Gerührte weiß und schaumig ist. Hierauf thut man das Abgeriebene einer halben Citrone dazu und rührt nach und nach 1/2 Pfund feines, trockнes und gesiebtes Mehl dazu. Das Weisse der Eyer wird zu Schnee geschlagen und ebenfalls unter die Masse gerührt und zwar nach und nach, während dem Einrühren des Mehls. Bey dem Backen verfährt man eben so, wie bey der Brod- und Mandeltorte.

Brodtorte.

Wohlgebackenes, schwarzes Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, in der Bratröhre gedürret, gestoßen und durch ein Haarsieb gesiebt. Von diesem gesiebten Brode wiegt man 3/4 Pf., stößt 1/4 Pf. ungeschälte Mandeln und rührt mit 16 Eyerdottern 3/4 Pf. gestoßenen Zucker zu Schaum. Jetzt werden die Mandeln, 10 gestoßene Gewürznelken, etwas geriebene Muskatennuß, 1/2 Loth gestoßener Zimmt, ein wenig gestoßener Anis, 6 Loth geschnittene Citronat= und Pomeranzenschaalen, nebst dem zu steifen Schnee geschlagenem Eyerweiß von den 16 Eyerdottern, unter das Uebrige gerührt und endlich auch das geriebene Brod darunter gezogen. Man füllt nun die Masse in eine mit Butter ausgestrichene gewöhnliche Tortenforme und bäckt solche bey gelindem Feuer 2 Stunden lang.

Brunellentorte.

Man nimmt dazu Blätterbuttertaig, welkt diesen zum Tortenboden stark zwey Messerrückendicke aus, formt die Torte nach Belieben und legt den Tortenboden auf ein Backblech, formirt auch aussen herum auf denselben einen 2 Fingerbreiten Rand, gleichfalls von Buttertaig. Vorher schon muß man, so viel man zu brauchen glaubt, getrocknete Brunellen in Wein aufgeweicht und zur Hand gestellt haben. Jetzt stößt man 4 Loth abgezogene süße und darun-

ter etliche bittere Mandeln, mischt einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker darunter, bestreicht den Boden der Pastete mit zerklöppertem Ey, und streut den halben Theil der Mandeln darauf. Nun werden die Brunellen, aber nicht zu enge, darauf gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und die übrigen Mandeln darauf gestreut. Die Torte wird nun aussen gleich und zierlich eingeschnitten, mit Ey bestrichen und in den Backofen gebracht, wo man sie bey guter Hitze backen läßt und vor dem Auftragen mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

Buttertorte.

Man nimmt 1/2 Pf. Butter, 1/4 Pfund Zucker und 1/4 Pf. zu Mehl gestoßenen Reis, auch einen Eyerdotter. Dieses rührt man recht stark durcheinander, knetet es mit etwas feinem Mehle zu einem Taig und wellt daraus zwey Blätze von gleicher Größe. Aus dem Einem dieser Blätze formirt man auf einem Tortenblech den Boden der Torte, bestreicht diesen in der Mitte, damit ein Rand bleibt, mit Zwetschgenmus, von gedürrten Zwetschgen bereitet, nicht allzu dicke, bedeckt dies mit dem andern Blatze und drückt diesen neben herum mit Zierrathen auf den Boden der Torte auf, bestreicht diese stark mit Eyergelb und bäckt sie sodann in der Röhre. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Carmelitertorte.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden der Länge nach fein geschnitten, 6 Eyer in einer Schüssel gerührt, bis sie Blasen werfen, 1/2 Pf. gestoßener Zucker dazu gethan und noch eine halbe Stunde gerührt. Nun wird das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, 1/4 Pfund feines Mehl und zwey Dritttheile von den geschnittenen Mandeln dazu gemischt und langsam untereinander gerührt, sonach der Taig in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenforme gefüllt, die übrigen Mandeln darauf gestreut und die Torte langsam gebacken.

Choccoladetorte, s. bey Choccolade.

Citronentorte, s. m. bey Citronen.

Dottertorte, s. m. unter ihrem Namen im D.

Dresdnertorte, desgleichen.

Englische Torte, ist die oben beschriebene Buttertorte, mit einer Rosin= Weinbeer= und Mandelfülle.

Erdbeertorte, s. m. bey Erdbeeren in E.

Erdbirntorte, s. m. unter Kartoffeln, Kartoffelntorte.

Galanterietorte, s. unter ihrem eigenem Namen im Buchstaben G.

Gußtorte.

Man formirt eine Torte von geriebenem Buttertaig, gerade auf die Art, wie man die Buttertorte macht, und füllt sie mit einer Massa oder steifen Guß von gestoßenen Mandeln, Eyern und Zucker; auch bäckt man sie eben so wie die Buttertorte.

Himbeer- oder Hohlbeertorte.

Hierzu wird Weinbuttertaig (m. s. diesen unter Buttertaig) genommen, ausgewellt und nach der Größe der Torte, die man machen will, auf ein Backblech gelegt und formirt. — Von dem Taige der vom Platze, woraus der Boden der Torte geschnitten worden, überbleibt, formirt man einen zwey Fingerbreiten Streif, woraus der Tortenrand gemacht und nachdem der Boden der Torte mit verklöppertem Ey bestrichen worden ist, darauf gelegt wird. Der innere Tortenboden wird nun mit geröstetem Semmelmehle, gestoßenen Zucker und Mandeln bestreut und mit ausgesuchten Hohlbeeren dicht aneinander belegt, diese mit Zucker und Zimmt bestreut und von dem Tortentaige ein Gitter von schmalen und dünnen Streifen darüber gelegt. Man bestreicht die ganze Torte mit zerklöppertem Ey und bäckt sie alsdann in guter Hitze.

Johannisbeertorte.

Sie wird gerade so, wie die vorstehende gemacht; blos die Johannisbeere werden abgepflückt und in einer messingen Pfanne mit Zucker zu einer Fülle eingekocht und, so wie sie kalt geworden sind, die Torte innerhalb dem Kranze damit, ja nicht allzudick, belegt oder gefüllt. Man kann sowohl zu der Johannisbeer- als auch zu der Hohlbeertorte, die schon eingemachten Früchte nehmen und sich dadurch manche Umständlichkeit ersparen.

Krafttorte, s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben K.

Linzertorte.

Sie wird wie die Buttertorte gemacht und mit allerley eingemachten Sachen gefüllt, auch oben, wie die eben beschriebene Hohlbeer- und Johannisbeertorten, mit einem Gitter bedeckt und eben so gebacken.

Mandeltorte.

Zu einem Pfund geschälten und wieder getrockneten süßen Mandeln, darunter man ein paar Loth bittere ebenfalls geschälte fügt, werden 16 frische und große Eyer genommen und von diesen 4 Eyerweiß, mit welchen man die Mandeln fein stößt. Alsdann werden die Mandeln in einer Rühr- oder Anmachschüssel gethan, nebst 1/2 Pfund Zucker und dem Abgeriebenen

einer Citrone, mit den 16 Eyerdottern beynahe eine Stunde abgerührt. Nun schlägt man von 10 Eyern das Weisse zu Schnee und rührt auch diesen, nebst 8 Loth feinen Semmelmehl, darunter. Es wird nun eine gewöhnliche Tortenforme mit Butter ausgestrichen, der Taig hinein gethan und die Torte bey mittelmäßigem Feuer langsam 2 Stunden lang gebacken.

Will man eine braune Mandeltorte haben, so stößt man die Mandeln, mit einem Tuche abgerieben, ungeschält, behandelt sie übrigens wie oben gelehrt worden und fügt, statt dem Semmelmehle, 1/2 Loth gestossenen Zimmt, 1/2 Loth Gewürznelken und 1/4 Loth Cordamomen, nebst der Schaale von einer Citrone, klein geschnitten, der Massa bey und verfährt dann nach obiger Vorschrift.

Quittentorte.

Man nimmt von im Wasser weich gekochten, geschälten und auf dem Reibeisen geriebenen Quitten 1/2 Pfund der abgeriebenen Massa, thut es in eine Schüssel, reibt auch die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, fügt diese, nebst 1/4 Pfund geriebenen Zucker und etwas gestoßenen Zimmt bey und rührt alles zusammen eine halbe Stunde ab. Ferner kommen die Dottern von 6 Eyern daran und das Weiße von den Eyern wird zu einem dicken Schnee geschlagen, der kurz vor dem Einfüllen der Torte, in den Taig gerührt wird. Nun

bestreicht man ein Tortenblech mittlerer Größe mit Butter, bestreut diese mit Semmelmehl und legt einen dünnen Boden von Buttertaig darauf. Hierauf wird die Tortenmassa gestrichen, mit einem Rande vom nämlichen Buttertaige eingefaßt und ein Gitter von dünnen Buttertaigstreifen darüber gelegt, mit Ey bestrichen und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Reistorte.

Es werden 12 Loth Reis gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, dieses nach einiger Zeit abgegossen und der Reis mit einer halben Maas Wein und 1/4 Pf. Zucker, dann der fein geschnittenen Schaale von zwey Citronen, in einem Fußhafen auf Kohlen gestellt und gekocht, bis der Reis weich ist. Nun werden noch 4 Loth geschnittene und eben so viel gestossene abgezogene Mandeln zu dem Reis gemischt, die Tortenforme mit ausgewelltem Wein- oder Mandelnbuttertaig belegt, die Fülle aufgestrichen, mit einem Taigrand eingefaßt und einem Taiggitter belegt, sodann in guter Hitze eine Stunde lang gebacken.

Sandtorte.

Ein Pfund Butter wird mit 16 Eyerdottern recht schaumig gerührt, das Abgeriebene einer Citrone, 10 gestossene Nelken, das Viertel einer Muskatennuß, 1/2 Loth Zimmt, alles

gestoßen, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Pfund feines Mehl, unter beständigem Rühren nach und nach daran gethan; endlich das Weisse von den Eyern zu festem Schnee geschlagen und auch leicht unter die Massa gezogen. Nun wird eine blecherne, flache Tortenforme mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, der Taig eingegossen, sogleich in den Ofen gebracht und bey gelinder Hitze gebacken. Da diese Torte nicht hoch aufgeht, sondern flach bleiben muß, so ist es wohlgethan, wenn man die Tortenmassa nicht zu einer Torte verwendet, sondern eine große und mehrere kleine macht und mit den letztern, die man in allerley kleine Formen eingießen und backen kann, die große Torte umlegt und garnirt.

Schlangentorte.

Man nimmt 12 Loth abgezogene Mandeln, hackt sie fein, brüht 8 Loth Weinbeere mit kochendem Wasser an und thut diese, wenn das Wasser abgelaufen ist, zu den Mandeln. Hierzu kommen noch 8 Loth geriebener Zucker, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat, 1/2 Loth gestossener Zimmt und die abgeriebene Schaale einer halben Citrone. Diese Gegenstände alle werden mit Wein angefeuchtet und zu einer Fülle gemacht; aus geriebenen Buttertaige wellt man drey lange Streifen, Messerrückendicke und Handbreit, streicht die Fülle, zwey Fingerbreit und kleinen Fingers-

dick, darauf und formirt, indem man den Taig darüber schlägt, von jeder Streife eine in die Runde geschlungene Schlange. Nun legt man diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ey und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Weichseltorte.

Zur Füllung dieser Torte werden 1 1/2 Pfund Weichseln, wenn sie vorher ausgesteint worden, gewogen, und mit 3/4 Pfund Zucker zu einem Mus gekocht. Vier Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, nebst der Schaale von einer halben Citrone, schneidet man länglicht klein und rührt sie, mit 1/2 Loth gestossenen Zimmt und Nelken, zu der Weichselmassa, wenn diese vorher erkaltet ist. Man röstet hierauf eine Handvoll Semmelmehl in wenig Schmalz rösche, stößt 4 Loth abgezogene Mandeln und 4 Loth Zucker, von denen man etwas zur Bestreuung der Torte zurücke behält, und mengt nun alles untereinander. Jetzt nimmt man Mandelbuttertaig und wenn dieser ausgewellt ist, so setzt man auf ein mit Papier belegtes Backblech den Tortenboden, bestreicht diesen mit Ey und macht einen Rand von Buttertaig darauf. In diesen streut man das zurückbehaltene Semmelmehl und Mandeln, streicht die Weichselfülle darauf und bedeckt die Torte mit dünnen Streifen vom Buttertaig, gitterförmig. — Die Torte wird nun mit zerklöppertem Ey bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und

dann bey mittlerer Hitze im Backofen schön gelb gebacken.

Wundertorte.

Es werden 1 Pf. Mandeln recht fein gestoßen und mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker in einer messingen Pfanne oder Kasserole auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis sie sich von der Pfanne ablösen. Nun werden sie auf das Back= oder Nudelbrett geschüttet, eine Handvoll Mehl darunter gearbeitet, eine Torte mit einem Rande aus dem Taige gemacht, auf ein Blech gesetzt und langsam gebacken. Wenn die Torte durchaus hart gebacken ist, läßt man sie verkühlen und schlägt unterdessen 5 Eyerweiß zu einem steifen Schnee, vermischt solchen mit 5 Loth Zucker und nachdem die Torte mit Abrikosen=, Pfirschen= oder Hohlbeermarmelade, oder auch mit andern eingemachten Sachen gefüllt worden, so streicht man den Eyerschnee darüber, bestreut sie mit Zucker und läßt sie nochmalen eine halbe Stunde langsam backen. Der Boden der Torte darf nicht zu dünne gemacht seyn.

Zimmttorte.

Es ist diese Torte nichts anders, als eine Biskuittorte, deren Taig man mit einigen abgezogenen Mandeln, die man mit Zimmt im Mörser sehr fein stößt, vermischt hat. — Will man die Torte marmorirt haben, so wird

beym Einfüllen derselben Brodtortentaig dazwischen gegossen.

Zwetschgentorte.

Diese ist auch keine andere, als eine Brunellentorte; statt der Brunellen nimmt man hier große, recht zeitige Zwetschgen, schält sie ab und kernt sie aus und legt sie statt der Brunellen auf die Torte.

Gefüllte Törtchen.

Man rührt 3/4 Pfund Butter schaumig, schlägt 15 Eyerdottern nach und nach darauf, auch 6 Loth gesiebten Zucker, auf Zucker abgeriebene Citronenschaale und 20 Loth feines Mehl dazu. Die 15 Eyerweiße werden zu einem festen Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen leicht unter die Massa gerührt. Nun füllt man in kleine, mit Butter ausgestrichene und darauf mit Semmelmehl bestreute Tortenförmchen, in jedes einen Eßlöffelvoll Taig, auf diesen thut man ein wenig von eingemachten Früchten, als: Johannisbeeren, Erdbeeren, Hohlbeeren oder dergleichen andern, bedeckt dies mit ein wenig Taig und bäckt dann alle Törtchen zugleich in guter Hitze.

Prinzessentörtchen.

Es wird dazu der nämliche Taig bereitet, wie zu den vorstehenden gefüllten Törtchen, blos statt 6 Loth Zucker, wird dessen 12 Loth ge-

nommen, auch setzt man 8 Loth abgezogene süsse Mandeln, die mit etwas Eyweiß in einem Mörser fein gestossen werden, dem Taige bey. Statt diesen in Tortenförmchen zu gießen, wird ein Backblech mit Papier belegt und die Tortenmassa mit einem Löffel in kleine Häufchen, in der Größe eines halben Kronenthalers, doch nicht zu enge, aneinander darauf gesetzt, mit geklöppertem Ey überstrichen, mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut und bey gelinder Hitze eine kleine halbe Stunde gebacken.

Trisenetts vom Schweinsschlegel.

Von einem gebratenen Schweinsschlegel schneidet man kleine Scheiben und legt sie, nebst Semmelscheiben, welche zuvor mit Citronschaale berieben worden, in eine Schüssel, thut Zucker und Wein darüber und läßt sie darinnen weichen. Dann legt man in eine andere Schüssel eine Fleischscheibe, eine geweichte Semmelscheibe darauf, dann wieder eine Fleischscheibe und so fort, bis die Schüssel rundum voll ist. Zuletzt wird noch etwas Zucker darüber gestreut, weißer Wein darauf gegossen, auch, nach Belieben, mit kleinen Rosinen oder Weinbeeren und klein geschnittenen Citronenschaalen das Ganze garnirt, man macht die Trisenetts auch ohne Fleisch, blos vom Semmel- oder Milchbrod.

Trüffelsoose, s. m. unter Soosen.

Truthahn, s. wälscher Hahn.

U u. V.

Ulmer Brod.

Dieses zu verfertigen, steht das Rezept dazu unter dem Buchstaben B im Artikel Brod, Ulmer.

Vögel.

Diese zuzubreiten, steht bey dem Namen einer jeden Vogelgattung die Anweisung; blos eine Suppe von übergebliebenen gebratenen Vögeln trage ich hier noch nach. Man nimmt von großen Vögeln 3, von kleinen 5 bis 6 Stücke, schneidet sie in Stücke, stößt sie im Mörser, legt in einen Fußhafen ein paar Fingersdicke Scheiben Rind- oder Kalbfleisch und dämpft die, nebst einigem Wurzelwerk, in Butter, thut auch etliche Schnitten Semmelbrod dazu. Wenn alles gelb gedämpft ist, kommen auch die gestoßenen Vögel und eine halbe Maas Fleischbrühe daran, man läßt das Ganze eine Stunde kochen, treibt es durch einen Seiher und richtets über gebähte Semmelschnitten an. Würzen kann man diese Suppe nach Belieben.

W.

Wachteln.

Dieser Vogel ist bey uns in Teutschland nicht so häufig, daß man eine besondere Zubereitungsart in der Küche für ihn aufgestellt hätte. Frisch zubereitet behandelt man die Wachteln gleich den jungen Hühnern und Tauben; und sauer, gleich den Feldhühnern.

Wälscher Hahn, Truthahn, Indian, Calcutscher Hahn.

Das größte Stück unter dem zahmen Geflügel und ein Hauptbraten auf allen Tafeln. Jung kann der Indian, dem Kapaun gleich, gemästet und auch wie dieser in der Küche verwendet werden.

Wälschen oder Truthahn zu braten.

Nach geschehener Vorrichtung des Truthahns, welche der des Auerhahns gleich ist, reibt man ihn inwendig mit Salz aus, klopft die Brust recht mürbe, schlägt den Brustknochen ein und spickt die Brust mit Speck. Den Kropf füllt man mit folgender Masse: Man reibt harte Semmel, hackt die Leber und das Weiche vom Magen, rührt ein Stück Butter zu Schaum, schlägt 2 ganze Eyer und 2 Dotter dazu und thut etwas geschnittene Mandeln daran, rührt alles untereinander, füllt es in den Kropf und

bindet ihn zu, steckt dann den Truthahn an den Spies. Will man haben, daß der Taig zur Fülle nicht von einander fallen soll, so kann man denselben auf Kohlen mit etwas Milch zusammen rühren, damit er steif wird. Am Spiese wird der Truthahn mit Salzwasser und hernach mit Butter begoßen. Ist er alt: so kann man ihn mit gebratenem Speck und zuletzt mit Butter beträufen.

Wälschhahnen=Ragou.

Von dem gebratenen Hahn oder Henne, werden die Brüste in Scheiben geschnitten, in eine auf Kohlenfeuer stehende Schüssel gelegt, Pfeffer, Ingwer, Salz, Butter, Citronenscheiben, geriebene Semmel, Fleischbrühe, ein wenig und ein paar Sardellen dazu gethan und miteinander aufgekocht. Unterdessen spaltet man die Keulen und Flügel, bestreicht solche mit heißer Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz und läßt sie auf dem Roste braten; dann werden sie um das in der Schüssel angerichtete Ragou herumgelegt und aufgetragen.

Daß der wälsche Hahn auch, mit Vorsicht und Achtsamkeit, in der Röhre gebraten werden kann, ist hier noch nachzutragen und zu bemerken.

Waffeln.

Ein Viertelmaas süßer Rahm wird mit 5 Eyern und eben so viel Eyerdottern, dann einem Weinglas voll guter Weißbierhefe, in einem Topfe, wohl durcheinander gequirlt, 1 Pf. Mehl in eine Schüssel gethan und das Angequirlte darunter gezogen. Nun rührt man noch 3/4 Pf. zerlassenes Schmalz und 2 Eßlöffelvoll guten und reinen Fruchtbranntewein unter die Taigmassa, salzt und würzt sie mit Zimmt und bäckt sie, wenn sie ein wenig aufgegangen ist, in dem Waffeleisen, wie gewöhnlich, mit gehöriger Vorsicht. Das Waffeleisen muß, ehe zu backen angefangen wird, heiß gemacht, innen, bey jeder Waffel, ehe man den Taig hinein gießt, mit einer noch etwas fetten Speckschwarte, auf beyden innern Seiten bestrichen werden. In die Mitte des einen Theils des Waffeleisens gießt man mit einem Löffel, der gerade so viel Taig faßt, als man zu einer Waffel braucht, den Taig, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffel über dem Feuer auf beyden Seiten schön braungelb backen.

Königswaffeln.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 1/4 Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, das Eyerweiß zu Schnee geschlagen und mit 1/4 Maas süßen Rahm, welchen man ebenfalls zu Schnee schlägt, zusammen gemischt.—

Wenn das Waffeleisen mit der Speckschwarte ausgestrichen ist, so wischt man es sauber aus und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich; sollten sie sich anlegen, so streicht man das Waffeleisen immer wieder mit der Speckschwarte aus. Bey dieser Art Waffeln, weil der Taig steigt, darf man nur halb so viel zu jeder Waffel Taig nehmen, als bey der ersten Gattung mit Hefentaig. Die Waffeln werden noch warm, mit gestoßenen Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische gebracht.

Zimmt-Waffeln.

Man schlägt 1/2 Pfund Butter zu Schaum und nach und nach rührt man auch 6 Eyer, 1/2 Pf. gestoßenen Zucker und 2 Loth fein gestoßenen Zimmt dazu. Zuletzt werden 3/4 Pf. feines Mehl darunter gezogen, somit der Waffelntaig formirt und nach obigen Vorschriften gebacken.

Gefüllte Waffeln.

Es wird zu diesen geriebener Buttertaig genommen, dieser Messerrückendicke ausgewellt, Papiere in der Größe des Waffeleisens ausgeschnitten und nach diesen auch der Buttertaig getheilt. Die Taigstücke werden, nebenherum mit zerklöppertem Ey bestrichen, alsdann bis an den Rand auf jedes ein wenig eingemachte Hohlbeere, Johannisbeere, oder Hiefenmark gestrichen, ein anderes Stückchen vom geschnitte-

nem Taig darauf gelegt, und neben aufeinander gedrückt. Nun bäckt man diese gefüllten Waffeln, gleich den andern, vorsichtig im Waffeleisen.

Wassernudeln, Wasserspatzen und Wassersuppe,

diese weiß ohnehin jedermann zu kochen, ich übergehe sie daher.

Weichseln, Sauerkirschen, eine beliebte Kirschengattung, die nachstehende Zubereitungen erlaubt.

Weichseln aufzubewahren.

Es werden eine selbstbeliebige Portion Weichseln, die recht reif sind, von den Stielen abgezupft, dann in starke Bouteillen ganz voll gefüllt und leicht zugestopft. Diese Bouteillen setzt man zwischen Heu oder Stroh, in einen Kessel, gießt so viel lauwarmes Wasser in diesen, bis es nahe an die Stöpsel geht. Nun macht man Feuer unter den Kessel und läßt die Boutellien so lange darinnen, bis sich die Weichseln so tief, als der Boutellienhals lang ist, gesetzt haben. Jetzt wird das Feuer unter dem Kessel weggenommen, die Boutellien aber darinnen stehen gelassen, bis sie kalt sind, dann werden sie fest zugepfropft und in den Keller in Sand gelegt. Man kann diese Weichseln ein ganzes Jahr lang aufbewahren und hat dann

den wesentlichen Vortheil, diese Frucht zu jeder Jahrszeit frisch zum Gebrauch zu haben.

Die Johannisbeeren können auch auf die nämliche Weise aufbewahrt werden.

Weichseln einzumachen.

Auch durch das Einmachen, sowohl in Essig, als im Zucker, können die Weichseln aufbewahrt werden.

In Essig macht man sie folgends ein. Man nimmt schöne, große und reife Weichseln, schneidet mit einer Scheere die Stiele bis auf eine halbe Fingersbreite ab und wirft die Weichseln in ein Zuckerglas. Sonach siedet man zu einer ungefähren Quantität von 1 1/2 Pfund Weichseln, 3/8 Maas Weinessig mit 1/2 Pf. Zucker, schäumt den Essig ab und wirft einige ganze Gewürznelken und 1/4 Loth gebröckelten Zimmt dazu und läßt es zusammen einige Minuten kochen. So wie der Essig etwas erkaltet ist, gießt man ihn ins Zuckerglas über die Weichseln. Nach ein paar Tagen gießt man den Essig von den Weichseln wieder ab, übersiedet ihn noch einmal und schüttet ihn halbwarm abermal über die Weichseln. Das Zuckerglas wird mit starkem Papiere zugebunden und an einem trockenem Orte verwahrt.

In Zucker macht man die Weichseln auf nachstehende Weise ein. Die nicht ganz oder überreifen Weichseln werden behandelt, wie die

vorstehenden und in 3/4 Pf. geläutertem Zukker ein paarmahl aufgesotten. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft zur Honigdicke ein. Die Weichseln kommen in ein Zuckerglas, der Saft wird lauwarm darüber gegossen, das Glas mit starkem Papier oder einer Blase zugebunden und trocken verwahrt.

Weichselgelee, s. Gelee.

Weichselkuchen, s. m. unter Kuchen.

Weichselmark.

Ein Pfund ausgekernte Weichseln werden in 3/4 Pf. geläutertem Zucker, unter beständigem Umrühren, weich und zu einer musartigen Massa gekocht und das Mark, nach dem Erkalten, in einem porzellanenem Topfe aufbewahrt.

Weichselmus.

Eine beliebige Menge reife Weichseln werden ausgekernt, in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter gedämpft, sodann, nach Erfordern, Wein und Wasser daran gegossen und sie vollends weich kochen lassen. Nun treibt man sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, rührt feines Semmelmehl darein, bis es die Musdicke hat; würzet es mit fein geschnittenen Citronenschaalen, Zimmt und dem erforderlichen Zucker und siedet es noch etliche

Minuten lang auf. Ist das Mus zu dicke, so verdünnt man es mit Wein.

Weichselsaft.

Die zeitigen abgezupften Weichseln werden mit samt den Kernen klein gestoßen, sodann in einen steinernen Hafen 24 Stunden lang zugedeckt stehen gelassen. Nun gießt man den Saft ab und preßt das Uebrige aus; nimmt zu 2 Pfund 1 Pf. geläuterten Zucker, gießt beyde erhaltene Säfte daran, setzt ganze Gewürznelken und gebröckelten Zimmt zu und läßt den Saft bis auf den dritten Theil einkochen. Das Gewürz thut man erst hinzu, wenn der Saft bald fertig ist. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, pfropft diese aber nur ganz lose; erst nach 10 bis 12 Tagen drückt man die Pfropfe fest zu.

Weichselsoose, s. m. unter Soosen.

Weichselsulze, s. m. unter Gelee.

Weichselsuppe, s. m. unter Suppen.

Weichseltorte, s. m. unter Torten.

Weichselwein.

Eine halbe Maas gedürrte Weichseln werden mit samt den Kernen gestoßen; das Gestossene in einen steinernen Hafen, der 5 Maas hält, gethan und 4 Maas Wein darauf gegossen. Hierzu fügt man 1/2 Pfund geläuterten

Zucker, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt, 1/4 Loth Gewürznelken und bindet nun den Hafen zu. Dieser Wein wird alle Tage dreymal aufgerührt und wenn dies 3 Tage geschehen ist, probirt, ob er die gehörige Güte hat. Im Fall er zu stark wäre, so gießt man Wein nach. Am vierten Tage wird er behutsam abgegoßen und das Helle auf Boutellien gefüllt. Von frischen recht zeitigen Weichseln kann man auf die nämliche Art Wein machen und braucht weniger eigentlichen Wein zuzugießen. Der Weichselnsatz oder das Trübe, wird zu Soosen oder Suppen verwendet.

Wein. Dieser Gegenstand ist für die Küche bedeutend und zu vielen Speisezubereitungen nothwendig. Man hat unter andern davon

Weinmus.

In einer messingen Pfanne wird so viel Semmelmehl im Butter gelb geröstet, als man nöthig zu haben glaubt. Dieses rührt man mit zwey Theilen Wein und einem Theile Wasser an, setzt ein Stück Zucker, etwas gestossenen Zimmt und am Zucker abgeriebene Citronenschale bey, läßt das Ganze 1/4 Stunde lang kochen, so ist es zum Anrichten fertig.

Weinsoose, s. m. unter Soosen.

Weinsulze, s. bey Geleen.

Weinsuppe, s. m. unter **Suppen**; ich trage indessen doch eine Weinsuppe nach, die besondern Beyfall verdient.

Weinsuppe mit Mandeln.

Man stößt 1/4 Pf. Mandeln, nachdem sie abgezogen und getrocknet worden sind, mit ein wenig frischem Wasser fein und treibt sie mit Wein durch ein Tuch oder Haarsieb, setzt die Brühe sonach in einer messingen Pfanne über das Feuer. Ferner nimmt man 1/2 Maas Wein und 1/4 Maas Wasser, ein Stückchen Butter, erforderlichen Zucker, geschnittene Citronienschaale und ein Stückchen ganzen Zimmt. Dies alles setzt man der Mandelnbrühe bey, läßt es unter stetem Umrühren etwas kochen und richtet die Suppe über gebähtes Milchbrod an. Man sehe noch **Biersuppe** nach, wo auch von **Weinsuppe** die Rede ist.

Wein-Zubereitung eines dem Champagner ähnlichen Weins.

Man nimmt süße, saftreiche Birnen, die Art gilt gleich, reibt sie, wenn sie recht reif sind, mit der Schaale auf einem Reibeisen zu Brey, preßt diesen aus und füllt den Saft in ein dazu bestimmtes reines Fäßgen. Man deckt das Spundloch mit einem leinenen Tuch zu und läßt nun alles ruhig stehen. Nach etlichen Tagen entsteht Gährung, welche Schaum und Hefe zum Spundloch heraus treibt. Wenn dies

nachläßt und die Masse ruhig wird, so füllt man das Fäßchen mit dem nämlich vergohrnen Saft, wovon man diesfalls ein paar Bouteillen füllt und ebenfalls offen gähren läßt, auf; verspundet die Oeffnung und legt das Fäßgen in einen kühlen Keller. Hier bleibt es 4 bis 6 Wochen liegen, nun zieht man den Wein, wenn er helle ist, auf starke Boutellien und verpfropft und verbindet sie wohl und der teutsche Champagner ist fertig. Will man rothen Champagner haben, so mischt man Himbeersaft unter den noch unvergohrnen Birnmost und man erhält sonach Oeil de perdrix. Beym Abziehen, wenn das Fäßchen nicht hoch kann angestochen werden, werden ein paar Boutellien trüb kommen, diese kann man, so wie den im Fäßchen bleibenden Satz, durch ein Tuch filtriren und zum Kochen verbrauchen.

Weißkraut, s. Kohl oder Kraut.

Wiener Kuchen, s. unter Kuchen.

Wildpret. Dieses kommt von allen Arten, jede unter eigenem Namen vor.

Wildpretsuppe, s. unter Suppen.

Winterkohl, s. m. unter Kohl.

Wörsig, Wörsigkohl, ein gutes Gemüse, das besonders im Winter aushält und gute Dienste leistet. Es für gewöhnlich zu ko-

chen, ist schon bekannt; ich bemerke daher nur etliche besondere Zubereitungsarten.

Wörsig gefüllt.

Die Wörsigköpfe werden von den äussern, starren und unreinen Blättern befreyt, die erhöheten Rippen weggeschnitten und das Herz des Kopfs zur Fülle ausgestochen. Die Köpfe werden nun, aber nicht zu stark, gebrüht und mit einer Fülle, gerade so wie man sie macht, um einen Krautskopf zu füllen, gefüllt und wie der Krautskopf behandelt.

Gedünsteter Wörsig.

Man putzt und übersiedet den Wörsig ein wenig, damit er seinen Geruch verliert, läßt ihn dann abseihen, drückt ihn aus und wiegt ihn klein. Hierauf läßt man Abschöpffett oder Butter, in einem Stollhafen zerfließen und den Wörsig zugedeckt darin auf der Glut langsam dünsten, rührt ihn aber öfters um, damit er nicht anbrennt. Hierauf stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt ihn noch ein wenig dünsten. Ferner gießt man ein wenig gute Fleischbrühe darauf, doch so, daß die Brühe nicht zu viel wird, pfeffert ihn und läßt ihn ganz auskochen. Man garnirt den Wörsig mit Bavesen, Bratwürsten, Schinken, gebackenen Hühnervierteln, Zungen und dergl. und trägt ihn heiß auf.

Wörsig auf baiersche Art.

Man siedet den Wörsig in gesalzenem Wasser weich, seiht das Wasser ab, läßt Abschöpf-Gänse- oder Schweinfett in einem Fußhafen zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden; rührt den Wörsing darein, auch ein wenig Zwiebeln und läßt es zusammen dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe heiß daran und läßt den Wörsig noch ein wenig anziehen, rührt auch noch Bratenbrühe und ein wenig Pfeffer darunter, läßt ihn fertig dünsten, richtet ihn auf eine flache Schüssel an und garnirt ihn mit Schinken, Bratwürsten, geräucherten Zungen oder Karbonaden.

Würste. Diese kauft man eigentlich bey den Metzgern und Wurstmachern leichter und eben so gut, als man sie selbst verfertigt; indessen habe ich doch einige Gattungen Würste, unter ihren Namen, zu fertigen angegeben und trage hier noch ein paar nach.

Cervelatwürste.

Man nimmt 3 Pfund mageres Rindfleisch und 6 Pf. von einem Schweineschlegel, hackt beydes möglichst fein und mischt unter das Gehäcke 8 Loth Salz, 2 Loth Gewürznelken und und einen Löffelvoll Kräuterpulver. Nun schneidet man noch 3/4 Pfund frischen Speck, kleingewürfelt, knetet ihn unter das Gehäcke und füllt dieses recht feste in weite Rindsdärme ein.

Die Würste häugt man 3 Tage in den Rauch und trocknet sie nachher noch einige Tage in der Luft, an einem schattigen Orte. Diese Würste ersetzen die italienischen Salami.

Weiße Würste zu machen.

Man kocht ein Kalbsgekrös, das gut und fett ist, weich, desgleichen auch 1 Pfund frischen Speck. Wenn beydes weich ist, so nimmt man es heraus, und schneidet es ganz klein. Dann werden für einen Kreuzer Semmeln in eine halbe Maas gute Milch gethan, man rührt sie über dem Feuer ab, röstet etwas Zwiebeln in Butter, würzt sie mit Muskatblühte, thut 2 ganze Eyer hinzu und rührt alles über dem Feuer wohl durcheinander, läßt es aber nur warm werden. Sodann füllt man es in starke Därme und läßt die Würste in halb Milch und Wasser, mit Salz und Majoran kochen. Man kann sie des Tags vorher füllen und des andern Tags erst kochen. Länger als zwey Tage halten sich diese Würste nicht, sie sind aber sehr gut.

Wilde Tauben, s. Tauben.

Wurzelnsuppe, s. m. unter Suppen.

3.

Zellerie, Sellerie, ein bekanntes und vortreffliches Knollengewächs, das uns die Gemüsegärten liefern und das in der Küche auch vortreffliche Zubereitungen gewährt. Es sind unter mehrern folgende:

Zelleriesalat, m. s. diesen unter Salat.

Zelleriesoose, s. unter **Soosen**.

Zelleriesuppe, s. unter **Suppen**.

Zellerie, gefüllter.

Man schabt den Zellerie und wäscht ihn rein, siedet ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, läßt ihn abseihen, schneidet oben ein deckelförmiges Blättchen ab, höhlt ihn aus, nimmt von dem Ausgehöhlten auf ein reines Brett, und ein wenig Hühner- oder Kapaunenfleisch auch Petersill dazu. Dies alles wiegt man klein, salzt es, läßt in einem Fußhafen Butter zerfließen und in selber so viel Semmelmehl, als das Gewiegte ist, gelbbraun werden; rührt das Gewiegte darunter und läßt es dünsten. Nun gießt man ein klein wenig Fleischbrühe daran, frikasirt es mit Eydotter, rührt es untereinander, bis es dicklich wird, nimmt die Fülle vom Feuer und füllt die ausgehöhlten Sellerie damit, deckt bey jedem den Deckel darauf, bindet sie zu, läßt in einem Fuß-

hafen Butter zerfließen und stellt die Zellerie auf die Köpfe hinein. Diese läßt man nun auf der Glut langsam dünsten, stäubt ein wenig Mehl dazwischen und läßt sie so, bis das Mehl anfängt gelbbraun zu werden. Jezt gießt man gute Fleischbrühe daran, rüttelt den Fußhafen, damit sie sich nicht anlegen; sezt Zitronenschnitzchen und ein wenig Muskatnuß bey und läßt das Ganze noch 15 Minuten kochen. Endlich stellt man den Zellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus, so, daß die Deckel oben kommen, löst die Fäden ab, gießt die Brühe darüber und sie sind zum Auftragen fertig.

Zellerie mit Erdäpfel.

Man wäscht und schabt den Zellerie rein, schneidet ihn nicht zu dick, wäscht ihn nochmal, sezt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer und salzt ihn. Dann richtet man eine gleiche Portion Erdäpfel eben so zu, salzt sie und sezt sie mit ein wenig Petersilkraut gleichfalls zum Feuer; läßt beyde sieden, bis sie weich sind, aber auch nicht zerfallen. Seiht sie dann durch einen Seiher, läßt in einem Stollriegel Butter oder Gänseschmalz zerfließen und rührt die Erdäpfel und Zellerie behutsam darunter. Nun gießt man sauren Rahm daran und läßt sie noch ein wenig kochen; röstet Semmelmehl in Butter gelbbraun, richtet die Erdäpfel und Sellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, streut das Semmelmehl darauf und trägt sie auf.

Zimmtbrezen.

Ein halb Pfund gestoßener Zucker wird mit einem Eyerdotter und 2 Eyern stark abgerührt; 1 Loth gestossener Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 1/4 Pf. fein gestoßene Mandeln hinzu gefügt und gut untereinander abgerührt. Durch Zusatz des erforderlichen feinen Mehls, macht man einen steifen Taig und aus diesen dünne, kleine Brezen, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt, mit Zucker- und Zimmtwasser bestreicht, mit gestoßenen Mandeln bestreut und bey schwacher Hitze bäckt.

Zimmt-Eis.

Man rührt 1/4 Pf. gestossenen Zucker mit dem Schnee eines Eyerweißes wohl ab, stäubt durch ein Haarsieb 1 Loth gestoßenen Zimmt darein und rührt alles wohl durcheinander.

Zimmtbrod, s. unter Confect.

Zimmtmorsellen, desgleichen.

Zimmtrosen, ebenfalls.

Zimmt-Striezeln.

Man nimmt 1/2 Pf. gestoßenen Zucker, 4 Eyer, 4 Loth Butter oder Schmalz, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und das Gelbe von einer Citrone recht klein geschnitten. Der Butter oder das Schmalz wird mit 1/8 Maas sauerem Rahm

und den Eyern wohl abgerührt und nach und nach der Zucker und das Gewürz zugesetzt. — Nun wird dazu so viel feines Mundmehl beygemischt, daß die Masse einen ordentlichen Taig giebt, den man auswalzt und aus den ausgewalzten Stücken klein Fingersdicke, breite und und Fingerslange Stückchen oder Striezeln, schneidet, die man im heißen Schmalze schön hellbraun bäckt. Wenn diese Striezeln etwas erkaltet sind, werden sie, mit gestoßenem Zukker und Zimmt bestreut, auf den Tisch gegeben.

Zimmtstrudeln, s. m. unter Confect.

Zimmtgefrornes, s. m. unter dem Artikel Gefrornes.

Zuckerblätzchen, s. m. unter Confect.

Zucker zum Färben zu brennen.

Da man öfters braune Soosen, des Ansehens und des Gebrauchs wegen, haben will, so dient gebrannter Zucker dazu vortrefflich. — Diesen verfertigt man folgends: man nimmt 4 Loth gebröckelten Zucker, feuchtet ihn mit Rosenwasser an und rührt ihn in einem Pfännchen so lange um, bis er anfängt zu schäumen und braun zu werden. Nun schüttet man 1/8 Maas siedendes Wasser daran und siedet den Zucker noch so lange, bis er sich ganz aufgelöst und mit dem Wasser vermischt hat. Man thut soviel davon an die Soose von diesem Zucker,

bis sie die verlangte Farbe hat; man muß ihn daher recht dunkelbraun werden lassen, ehe man das Wasser daran gießt, damit die Farbe ausgiebt.

Zuckerbrod, s. m. unter Confect.

Zuckererbsen, s. m. unter Erbsen.

Zucker zu läutern, steht eine Anweisung hiezu unter dem Artikel Gefrornes.

Zuckerkörner, s. m. unter Confect.

Zuckerstrauben.

Man nimmt 8 Loth Mehl, 6 Loth gestossenen Zucker, 5 bis 6 Löffelvoll Wein und Rosen- oder Zimmtwasser untereinander, rührt es mit Eyerweiß zu einem dünnen Straubentaig an, macht in einer kleinen Pfanne, die nicht größer als eine untere Kaffeetasse ist, Schmalz heiß, thut von dem Straubentaige in einen dreyröhrigten Straubentrichter und läßt durch diesen kleine Strauben in das Schmalz laufen. Die fertig gebackenen Strauben legt man auf ein dünnes rundes Wellholz, damit sie krumm laufen, dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Zunge, gebaitzt zu braten.

Man nimmt hierzu Ochsenzungen und läßt dieselbe etliche Tage in Essig baitzen, bis sich die weiße Haut leicht abziehen läßt. Sonach

wird die Zunge gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, ein wenig mit Mehl bestreut, gesalzen und gepfeffert, erforderlich Essig und Wasser daran gegossen, mit heissem Schmalze beträuft und so gebraten. Wenn die Zunge fast fertig ist, so kommt Citronensaft und geschnittene Citronenschaale, auch etwas gestoßenes Nelkengewürz daran.

Noch mehrere Zubereitungen der Zungen findet man bey den Artikeln Ochsenfleisch und Rindfleisch, in den Buchstaben O u. R.

Zwetschgen, gebacken.

Man siedet gedürrte Zwetschgen in halb Wein und halb Wasser, zuckert sie und läßt sie nicht ganz weich kochen. So wie sie kalt geworden sind, nimmt man die Kerne heraus und steckt dagegen in jeden Zwetschgen einen abgezogenen Mandelkern. Es wird ein Taig, wie zu Aepfelküchlein, angerührt, die Zwetschgen darinnen eingetaucht und im heißen Schmalze gebacken, sodann mit gestossenen Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Zwetschgenkuchen, s. m. unt. Kuchen.

Zwetschgenmus, s. m. unt. Mus.

Zwetschgensuppe, s. m. unter Suppen, Pflaumensuppe.

Zwetschgentorte, s. m. unter Torten, die Brunellen- und Zwetschgentorte.

Zwieback.

Dieses beliebte Brod kann man in den meisten großen Städten bey den Bäckern haben und man genießt es, in Scheiben geschnitten und gebäht, zum Kaffee und zur Choccolade, zum Wein und in Wein- und Milchsuppen 2c. Da, wo der Zwieback nicht zu haben ist, kann man sich folgendermassen helfen: man bestellt bey einem Bäcker, von weißen und gebrechtem Semmel- oder Wecktaige, einen Schuh lange, 4 bis 5 Zoll breite und 3 Zoll hohe Brode, so wie sie aus dem Backofen kommen. Diese schneidet man, noch warm, mit einem sehr scharfen Messer, in halb Zoll dicke Scheiben. Vorher kocht man 1/4 Loth Zimmt in 1/2 Maas Wasser so lange, bis sich das Wasser fast zur Hälfte eingekocht hat. In diesem Wasser löst man, noch warm, 1/2 Pfund geläuterten Zukker auf und seihet das Ganze durch ein reines leinenes Tuch. In dieses Zuckerwasser tunkt man die geschnittenen Brodscheiben ein und läßt sie damit anziehen. Nun legt man die getränkten Scheiben auf ein reines Backblech und trocknet sie in der Röhre oder im Backofen zwiebackartig aus. Es versteht sich von selbst, daß wenn man viel oder wenig Zwieback braucht, man sich mit den Zuthaten, mehr oder weniger, darnach richtet. Den Zwieback, so wie das Zuckerwasser, wenn man zu viel hat, kann man aufheben.

Zwiebeln auf französisch zu kochen.

Die weiße oder auch die Birnzwiebel-Gattung, sind hierzu die beßten. Man sucht die Zwiebeln von einerley Größe aus, schält und schneidet sie über zwerg oder die Queere durch. Jetzt läßt man in einem Fußhafen Butter heiß werden, schlichtet die Zwiebeln eine an die andere darauf, salzt sie und läßt sie bedeckt auf Kohlen dämpfen. Nachdem sie fast weich sind, streut man ein wenig Semmelmehl darüber und legt dünne Scheiben von rohen Schinkenfleisch darauf. Nun nimmt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, zerklöppert ein Ey darinnen fein, pfeffert solche und gießt sie über die Zwiebeln; alsdann läßt man sie noch eine Viertelstunde wohl dämpfen und richtet sie an. Wer diese Speise sauer liebt, der läßt ein paar Eßlöffelvoll Weinessig daran gießen und dann mit aufkochen.

Zwiebelkuchen, s. m. unter Kuchen.

Zwiebelsoose und Suppe.

Man kocht etliche Zwiebeln auf die vorstehend beschriebene französische Art, treibt sie, wenn sie recht weich gekocht sind, mit Fleischbrühe durch einen Seiher, verdickt sie mit Eyerdotter, so hat man die Soose, die sehr gut zu gebratenem sowohl als gesottenen Hammel- und Lammfleisch ist.

Diese nämliche Soose, mit Fleischbrühe verdünnt und über geröstetes Brod angerichtet, giebt die

Zwiebelsuppe. Man findet auch unter dem Artikel *Suppe* noch eine Art *Zwiebel-Suppe.*

